



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Большереченский детский сад»

Настоящая Программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в МБДОУ «Большереченский детский сад».

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Большереченский детский сад»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи
Юридический адрес:	646670 РФ, Омская область, Большереченский район, р.п. Большеречье, ул. Новая, д. 30
Фактический адрес:	Учреждение состоит из четырех корпусов, находящихся в р.п. Большеречье, по следующим адресам: корпус № 1 – ул. Октябрьская, д.10 (тел.21754) корпус № 2 - ул. Новая, д.30 (тел.21900) корпус № 3 – ул. 50 лет ВЛКСМ, д.47 (тел.22118) корпус № 4 – ул. Иртышская, д.1 Б (тел.21275)
Характеристика зданий:	

Корпус № 1 (ул.Октябрьская, д. 10) отдельно стоящее 2-х этажное здание. Размещаются 4 групповые ячейки (в каждой туалетная комната для детей), приемные, пищеблок, кабинет заместителя заведующей, методический кабинет, медицинский кабинет, пищеблок, кабинет логопеда.

на первом этаже	На втором этаже
Групповая 1 младшей группы 49,5 м², спальная комната: 23,2 м², приемная: 13,4 м², туалет и умывальная: 9,0 м².	Медицинский кабинет: 10 м². Групповая средняя группа: 63,3 м², приемная 17,3 м². туалет и умывальная: 12,6

Групповая 2 младшей группы 49,5 м², спальная комната: 23,7 м², приемная: 13,1 м², туалет и умывальная: 8,6 м². Логопедический кабинет – 3,0 м² Пищеблок (в том числе цех готовой продукции, кладовая, раздача): 49,3 м². Туалетная комната для персонала – 2,0 м²	м². Групповая старшая группа: 63,3 м², приемная: 16,8 м², туалет, умывальная: 12,2 м². Методический кабинет: 12,4 м². Кабинет заместителя заведующей: 10 м².
--	---

Общая площадь земельного участка: **3462,5 м².**

Игровые и спортивные участки с земельно - травяным покрытием **2700 м²**

Общая площадь здания: **684,6 м².**

Площадь 1 этажа **374,8 м².**

Площадь 2 этажа **309,9 м².**

Канализация - централизованная.

Водоснабжение - централизованное, обеспечение горячей и холодной водой, соответствует СанПиН 2.4.1. 2660 – 10 раздел IX «Требования к водоснабжению и канализации».

Отопление – централизованное, водяное

Телефоны от «Ростелеком»

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – пожарная

Мусороудаление - договор с ООО «Магнит»

Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов, искусственная с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН. (Акт замеров сопротивления)

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок приведен в надлежащее состояние.

Оборудован хозяйственный блок площадкой для мусора.

Рассаживаются кустарники, разбиты цветники.

Корпус № 2 (ул. Новая, д.30) отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвалом. Размещено 6 групповых ячеек (в каждой туалетная комната для детей), приемные, пищеблок, кабинет заместителя заведующей, методический кабинет, медицинский кабинет, пищеблок, кабинет логопеда.

на первом этаже	на втором этаже
Групповая 1 младшей группы 50,3 м² , спальная комната: 34,8 м² , приемная: 14,5 м² , туалет и умывальная: 10,1 м² .	Групповая средняя группа: 47.2 м² , спальная комната – 49.9 м² приемная 16.9 м² . туалет и умывальная: 15.4 м² .
Групповая 2 младшей группы 51,0 м² , спальная комната: 35,4 м² , приемная: 13,9 м² , туалет и умывальная: 9,8 м² .	Групповая старшая группа: 46.2 м² , спальная комната – 50.5 м² приемная 17.4 м² . туалет и умывальная: 16.4 м² .
Логопедический кабинет – 16,4 м²	Групповая подготовительная группа: 47.2 м² , спальная комната – 49.9 м²

Пищеблок (в том числе цех готовой продукции, кладовая, раздача): 50,4 м² . Туалетная комната для персонала – 18.2 м² Актовый зал – 82.4 м² Медицинский кабинет: 25.1 м² . Процедурный кабинет – 16.5 м² . Кабинет заместителя заведующей – 10,5 м² Методический кабинет – 17.0 м² Щитовая – 12.0 м²	приемная 16.9 м² . туалет и умывальная: 15.4 м² . Групповая средняя (2) группа: 45.8 м² , спальная комната – 49.9 м² приемная 18.3 м² . туалет и умывальная: 17.2 м² .
--	---

Общая площадь земельного участка: **4856 м²**.

Игровые и спортивные участки с земельно - травяным покрытием **2900 м²**

Общая площадь здания: **1806 м²**.

Площадь 1 этажа **602 м²**.

Площадь 2 этажа **602 м²**.

Подвал – **602 м²**

Канализация - централизованная.

Водоснабжение - централизованное, обеспечение горячей и холодной водой, соответствует СанПиН 2.4.1. 2660 – 10 раздел IX «Требования к водоснабжению и канализации».

Отопление – централизованное, водяное

Телефоны от «Ростелеком»

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – пожарная

Мусороудаление – договор с ООО «Магнит»

Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов, искусственная с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН. (Акт замеров сопротивления)

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок приведен в надлежащее состояние.

Оборудован хозяйственный блок площадкой для мусора.

Рассаживаются кустарники, разбиты цветники.

Корпус № 3 (ул.50 лет ВЛКСМ, д. 47) отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвалом. Размещено 6 групповых ячеек (в каждой туалетная комната для детей), приемные, пищеблок, кабинет заместителя заведующей, методический кабинет, медицинский кабинет, пищеблок, кабинет логопеда.

на первом этаже	на втором этаже
Групповая 1 младшей группы 48.7 м² , спальная комната: 34,4 м² , приемная: 15.1 м² , туалет и умывальная: 11.7 м² .	Групповая средняя группа: 49.8 м² , спальная комната – 49.8 м² приемная 17.4 м² . туалет и умывальная: 11 м² .

Групповая 2 младшей группы 49.5 м², спальная комната: 34.0 м², приемная: 16.29 м², туалет и умывальная: 14.3 м². Логопедический кабинет – 16,7 м² Пищеблок (в том числе цех готовой продукции, кладовая, раздача): 50,4 м². Туалетная комната для персонала – 2.8 м² Актный зал – 77.4 м² Медицинский кабинет: 20.2 м². Процедурный кабинет – 14.1 м². Кабинет старшего воспитателя – 11.9 м² Кабинет музыкального руководителя – 33.3 м² Методический кабинет – 14.8 м² Щитовая – 8.7 м²	Групповая старшая группа: 49.5 м², спальная комната – 49.3 м² приемная 14.8 м². туалет и умывальная: 16.1 м². Групповая подготовительная группа: 50 м², спальная комната – 47.3 м² приемная 14.4 м². туалет и умывальная: 10.9 м². Групповая средняя (2) группа: 49.6 м², спальная комната – 51.6 м² приемная 14.5 м². туалет и умывальная: 12.6 м².
--	--

Общая площадь земельного участка: **5876 м²**.

Игровые и спортивные участки с земельно - травяным покрытием **3230 м²**

Общая площадь здания: **1620 м²**.

Площадь 1 этажа **540 м²**.

Площадь 2 этажа **540 м²**.

Подвал – **540 м²**

Канализация - централизованная.

Водоснабжение - централизованное, обеспечение горячей и холодной водой, соответствует СанПиН 2.4.1. 2660 – 10 раздел IX «Требования к водоснабжению и канализации».

Отопление – централизованное, водяное

Телефоны от «Ростелеком»

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – пожарная

Мусороудаление - договор с ООО «Магнит»

Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов, искусственная с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН. (Акт замеров сопротивления)

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок приведен в надлежащее состояние.

Оборудован хозяйственный блок площадкой для мусора.

Рассаживаются кустарники, разбиты цветники.

Корпус № 4 (ул. Иртышская, д. 1Б) отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвалом. Размещено 5 групповых ячеек (в каждой туалетная комната для детей), приемные, пищеблок, кабинет заместителя заведующей, методический кабинет, медицинский кабинет, пищеблок, кабинет логопеда.

на первом этаже	на втором этаже
Групповая 1 младшей группы 50.5 м ² , спальная комната: 34,0 м² , приемная: 14.5 м² , туалет и умывальная: 11.8 м² . Логопедический кабинет – 11,7 м² Пищеблок (в том числе цех готовой продукции, кладовая, раздача): 42.9 м² . Туалетная комната для персонала – 5.2 м² Актный зал – 73 м² Медицинский кабинет: 11.5 м² . Процедурный кабинет – 8.7 м² . Кабинет старшего воспитателя – 7.7 м² Методический кабинет – 14.4 м² Щитовая – 7.5 м²	Групповая средняя группа: 51.1 м² , спальная комната – 49.2 м² приемная 16.1 м² . туалет и умывальная: 14.7 м² . Групповая старшая группа: 48.6 м² , спальная комната – 49.6 м² приемная 19.4 м² . туалет и умывальная: 18.8 м² . Групповая подготовительная группа: 51 м² , спальная комната – 47.3 м² приемная 17.4 м² . туалет и умывальная: 14.2 м² . Групповая второй младшей группы: 50.0 м² , спальная комната – 50.0 м² приемная 14.5 м² . туалет и умывальная: 14.2 м² .

Общая площадь земельного участка: **5291 м²**.

Игровые и спортивные участки с земельно - травяным покрытием **3240 м²**

Общая площадь здания: **1608 м²**.

Площадь 1 этажа **460 м²**.

Площадь 2 этажа **556 м²**.

Подвал – **592 м²**

Канализация - централизованная.

Водоснабжение - централизованное, обеспечение горячей и холодной водой, соответствует СанПиН 2.4.1. 2660 – 10 раздел IX «Требования к водоснабжению и канализации».

Отопление – централизованное, водяное

Телефоны от «Ростелеком»

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – пожарная

Мусороудаление - договор с ООО «Магнит»

Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов, искусственная с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН. (Акт замеров сопротивления)

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок приведен в надлежащее состояние.

Оборудован хозяйственный блок площадкой для мусора.

Рассаживаются кустарники, разбиты цветники.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень работников ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/ п	ФИО/Должность	Функции
1	Заведующий, Кабина Л.В.,	• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Старшие воспитатели, Атанова Е.Б., Павлова И.В.	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3	Медицинские работники корпусов 1, 2, 3 и 4.	• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю.
4	Завхозы корпусов 1, 2, 3 и 4.	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды.

5	Медицинские работники, повара корпусов 1, 2, 3 и 4.	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации.
---	---	--

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температу-ра воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4	Аэроион- ный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструменталь-ных и лабораторных методов производствен- ного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрогра-фии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочни- цах	Паразитологически е исследова-ния, микробиологическ ий и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы персинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологическое исследование	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологическое исследование проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель, старший воспитатель	41	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

10	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Завхозы	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Младший воспитатель, ассистент по оказанию технической помощи	7	1 раз в год	ежегодно
13	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Уборщик служебных помещений	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Повар, кухонный рабочий, помощник повара	8	1 раз в год	ежегодно
18	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат, тепловое излучение, световая среда	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.05.2018

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 13.10.2016 г. № 169-П
2	Медицинская	Лицензия от 27.09.2017г. № ЛО-55-01-00219

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов

контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхозы
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработники, завхозы
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности, завхозы
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхозы
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработники
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхозы, рабочий по обслуживанию здания

	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходи-мости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхозы, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	завхозы
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Мед. работник
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхозы
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий, аспецорганизация
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре

Спортивное оборудование	Кратность испытания
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки
Столы в группах	Кратность промывания
Игрушки	Кратность мытья
Постельное белье, полотенца	Кратность замены
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)

СП
2.4.3648-20, ТР ТС
007/201

В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	завхозы
До и после приема пищи	Воспитатель
Ежедневно	Воспитатель
По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша Воспитатели
Каждая партия	завхозы

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхозы
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхозы
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхозы, медработники
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	завхозы
	- температура холодильного оборудования;			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологи-ческий цикл	Повар
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, медработники
	- дата и время реализации		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработники
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработники, завхозы
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции.			повар

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработники

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Завхозы
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработники
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработники
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработники
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработники
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработники
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработники

Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработники
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработники
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработники
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработники
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхозы
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработники

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработники
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	завхозы
Журнал визуального производственного контроля	По факту	завхозы, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхозы

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний

4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработники
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработники

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработники
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработники
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

Программу разработали:

Заведующий

Л.В. Кабина

Завхоз

С.В. Макарова

Мед работник

Т.В. Ветрякова