

КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ КРАСНОТУРАНСКИЙ РАЙОН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №2 «ЧАЙКА»»  
662660, Красноярский край, Краснотуранский район, село Краснотуранск, улица Карла Маркса, 1, тел 8(39134)2-25-45, E-mail: [chaika-kras@yandex.ru](mailto:chaika-kras@yandex.ru)

ПРИНЯТО  
на общем собрании работников  
МБДОУ «Детский сад №2 «Чайка»»  
Протокол № 1 от 11.01.2021



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №2  
«Чайка»»  
Ю. Ханбекова  
Приказ от 11.01.2021 № 4

# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий  
в МБДОУ «Детский сад №2 «Чайка»»  
на 2021 г.

**Целью программы** является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

**В программу включены:**

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил, Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- ✓ Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля;
- ✓ Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МБДОУ «Детский сад №2 «Чайка»» с штатной численностью персонала 35 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация 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), которые вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

## Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2 «Чайка»» является некоммерческой организацией, детским садом, общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

**Краткое наименование:** МБДОУ «Детский сад №2 «Чайка»».

**Осуществляемые виды деятельности:** реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

**Учредитель:** администрация Краснотуранского района, Красноярского края.

**Юридический и почтовый адрес учреждения:**

662660; Красноярский край, Краснотуранский район, с.Краснотуранск, ул.Карла Маркса,1

**Телефон:** 8(39134)22545

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг с КГБУЗ «Краснотуранская РБ»
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 г.)

### **1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ**

2. Заведующий ДОУ
3. Воспитатели
4. Инструктор по ФК
5. Заведующий хозяйством
6. Повар

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий МБДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; <ul style="list-style-type: none"> <li>- личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>- визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul> </li> </ul>
Заведующий Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций.</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации.</li> </ul> </li> </ul>
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией питания воспитанников.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- гигиенический журнал;</li> <li>- отбор и хранение суточных проб готовых блюд;</li> <li>- контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников;</li> <li>- контроль организации питания воспитанников в группах;</li> <li>- контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г</li> </ul> </li> </ul>
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.</li> <li>• Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li> <li>- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</li> </ul> </li> </ul>

## 2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество (человек)	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель Машинист по стирке белья Повар	10	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель Машинист по стирке белья Повар	10	3-4
Тепловое излучение	Повар	3	-

### 3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор физкультуры	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по ОЗС	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

### 4. План производственного контроля

№	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
<b>1. Организация периодических медицинских осмотров</b>				
	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий
	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий
	Контроль за проведением Флюорографического обследования		1 раз в год	Заведующий
	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий
	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий

		прививок по эпидемическим показаниям"		
	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Заведующий
<b>2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения</b>				
	Проведение санитарного минимума при приеме на работу	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ;	При приеме на работу	Заведующий
	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий
	Гигиеническая аттестация технического персонала и сотрудников пищеблока	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий
<b>3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях</b>				
	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	Заведующий хозяйством
	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год	Заведующий
	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий
	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий
	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий
	Исследование песка из песочниц по санитарно- химическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показаниям		1 раз в год	Заведующий
	Исследование воды системы горячего водоснабжения по микробиологическими санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заведующий
	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заведующий
<b>4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации</b>				
	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год	Заведующий
	Готовая продукция (эффективность термической обработки)		1 раз в год	Заведующий
	Контроль проводимой витаминизации блюд		1 раз в год	Заведующий
	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала). Паразитологическое исследование смывов		1 раз в год	Заведующий
<b>5. Организация питания</b>				
	Заключение договора на поставку	ФЗ № 44-ФЗ от 05.04.2013	постоянно	Заведующий

	продуктов питания	«О контрактной Системе в сфере Закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»		хозяйством
	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889- 2013	постоянно	Заведующий хозяйством
	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Услуги общественного питания. Система менеджмента Безопасности продукции общественного питания.	постоянно	Заведующий хозяйством
	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	Заведующий хозяйством
	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Заведующий хозяйством
	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	постоянно	Бракеражная комиссия
<b>6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса</b>				
	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий воспитатели
	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Заведующий воспитатели
	Маркировка мебели		постоянно	Заведующий воспитатели
	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Заведующий воспитатели
	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Заведующий воспитатели
	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Заведующий воспитатели
	Проведение контроля и анализа физического развития		постоянно	Заведующий Инструктор по ФК
<b>7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья</b>				
	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Заведующий Инструктор по ФК
	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Заведующий Воспитатели
	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14 п.13.2	ежедневно	Заведующий Воспитатели
	Организация и проведение Санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	по мере необходимости	Заведующий воспитатели
	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа	по плану	Заведующий Воспитатели Инструктор по ФК
<b>8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов</b>				



<b>исполнительной власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию</b>			
Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	По мере необходимости	Заведующий
Авария на канализационной сети		По мере необходимости	Заведующий
Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		По мере необходимости	Заведующий
Отключение электричества		По мере необходимости	Заведующий
Выход из строя технологического и Холодильного оборудования		По мере необходимости	Заведующий
<b>9.</b>			
<b>Санитарные требования к участку ДОУ</b>			
Санитарное состояние участка ДОУ, Прогулочных площадок ,подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
<b>10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ</b>			
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий Рабочий по ОЗиС
<b>11. Контроль за охраной окружающей среды</b>			
Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	ежегодно	Заведующий
Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп	По договору	По мере необходимости	Заведующий
Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	ежегодно	Заведующий
Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	По мере необходимости	Заведующий

**5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

Мероприятие	Ответственный	Исполнение
<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>• отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>• подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>• поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>• неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения,</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

<p>энергоснабжения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li><li>• возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li></ul>		
---	--	--

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования, а так же соответствующие службы.

**6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

- ✚ журнал учета мероприятий по контролю;
- ✚ перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- ✚ документация на дезинфицирующие средства, антисептики;
- ✚ методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- ✚ журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок;
- ✚ паспорта на бактерицидные облучатели;
- ✚ медицинские карты воспитанников (ф. 026/у);
- ✚ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✚ графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- ✚ журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
- ✚ личные медицинские книжки сотрудников.