

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
педагогического совета

№ 12 от
" 30 " 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ "Ульканская средняя
общеобразовательная школа №2"

Е.П.Русанова
Приказ № 257
" 06 " 09 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Детском саду «Солнышко» - обособленном структурном подразделении
МОУ «Ульканская СОШ №2»

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование	Детский сад «Солнышко» - обособленное структурное подразделение МОУ «Ульканская СОШ №2»
Тип объекта	образовательная
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование
Юридический адрес:	Иркутская область, Казачинско-Ленский район, п. Улькан, ул. Мира, 3
Фактический адрес:	Иркутская область, Казачинско-Ленский район, п. Улькан, ул. Мира, 3
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее трехэтажное здание
Площадь	737,01 кв. м.
Оборудование	оборудование проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованные
Система водоснабжения	Горячая и холодная централизованные
Система канализации	Подключено к сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны граждан В Российской Федерации»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с

членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 пищевых продуктов».
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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 033/2012 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- <...>.

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

№ п/п	Должность	Функции
1.	Заместитель директора по дошкольному образованию	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных 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.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчета и отчетности по производственному контролю; • <...>.
4.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • <...>.
5.	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, 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	Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3.	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещение, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции и (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4.	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5.	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Протокол, журнал инструментальных

		ия проб готовых блюд		напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	ТР ТС 021/2011	ых 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 медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заместитель директора по ДО	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Инструктор по физической культуре		1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель-логопед		1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
7.	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
8.	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
	<...>.			

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

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1.	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2.	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
	<...>.		

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности
	<...>.	

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	Ответственные
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Медработник, завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: - текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз
	- генеральной уборки	-20, СП 3.1./2.4.3598 -20	Ежемесячно, до конца 2021 года - еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вызов ртутьсодержащих ламп и медицинских	Федеральные законы от 21.11.2011 №323-ФЗ,	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз

медицинскими отходами	отходов	от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,		медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредства	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20,	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	завхоз
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СанПиН 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	завхоз
	- наличие целостности и тип ламп			
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СанПиН 2.4.3648-20	Еженедельно (в течение дня)	Завхоз
	- кратность проветривания;		Еженедельно	Кухонный рабочий
	- влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СанПиН 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	- условия работы	План	По плану	Рабочий по

	оборудования - состояние песка	технического обслуживания	техобслуживания	обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	- наличие крышки на песочнице	СанПиН 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СанПиН 2.4.3648-20 ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<...>.				
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой	- качество и безопасность поступивших	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС

продукции и сырья	продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом; - ...			«Меркурий»	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	
	- время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию	
	- температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик	
	- температура холодильного оборудования - ...				
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	
	- поточность технологических процессов				Каждая партия
	- температура готовности блюд; - ...		Ежедневно от каждой партии	Повар	
	- суточная проба				
Готовые блюда	- дата и время реализации готовых блюд; - ...	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Ответственный по питанию	
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах		Ежедневно	Медработник	
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз	
	- обработка инвентаря для			Ответственный за питание	

	сырой готовой продукции; - ...			
<...>.				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СапПиН 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СапПиН 2.4.3648-20	Каждая партия	Завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СапПиН 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
<...>.				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СапПиН 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СапПиН 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
<...>.				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожными покровами	СапПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников		1 раз в 2 года	

	(кроме работников пищеблока)			
<...>.				

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением 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	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз
<...>.		

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	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация потивоэпидемиологических 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	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний;
4.	Авария на сетях водопровода, канализации отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • 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
мероприятий.**

(профилактических)

№ п/п	Мероприятие	Срок	ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заместитель директора по ДО
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штат и по необходимости	Заместитель директора по ДО
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штат и по необходимости	Заместитель директора по ДО
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Завхоз
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных	Немедленно (при выявлении)	Завхоз

	норм		
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заместитель директора по ДО
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заместитель директора по ДО
<...>.			

Программу разработали:

*Заместитель директора
по дошкольному образованию:*

Е.В. Русанова

Ответственный по питанию:

Л.А. Лапина

Завхоз:

Н.А. Селюнина