

Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №10 «Аленушка»
(МКДОУ «Детский сад №10 «Аленушка»

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МКДОУ «Детский сад №10 «Аленушка»
_____ М.Д.Кузнецова
Приказ №131/1 от 09.09.2021.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном казенном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Алёнушка»

г.Балей.

1.Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10 «Алёнушка» г. Балей.(МКДОУ «Детский сад 10 «Алёнушка» г. Балей)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в условиях ДООУ по лечебному делу, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров
Юридический адрес:	673451, Забайкальский край, город Балей, улица Октябрьская , дом 97
Фактический адрес:	673451, Забайкальский край, город Балей, улица Октябрьская , дом 97
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное кирпичное здание
Площадь	2830,06 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, ноутбук, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, механическая
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	Централизованная
Система канализации	централизованная

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 здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; - СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»; - СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и

-
- общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
 - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
 - 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»;
 - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
 - 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
 - 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
 - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
 - СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; - СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
 - СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
 - СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; - СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
 - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ.
 - приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением гл. санитарного врача от 27.10.2020 № 3
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	- 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.	Приказ №2-Л от 04.02.2004 г
2	Медработник	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контроль организации питания; - ведение учетной документации. - ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ № 2-Л от 04.02.2004 г.
3	Заведующий хозяйством	- 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.	Приказ № 10-Л от 22.05.2000 г.

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	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5		Аммиак, азота оксид, озон – при светопропускании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
6	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	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 2.1.4.1074- 01	Протокол
8	Санитарно бактериологическое исследование пищевой	Микробиологические исследования проб готовых блюд Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год 1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда)	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Протокол

продукции	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	исследуемого приема пищи) Рацион питания (2 пробы) Третьи блюда (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	
-----------	--	--------------	---	-------------------------	--

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

№	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Учитель –логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Педагог допол.образов	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Заведующий хозяйством , кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Заместитель руководителя по безопасности	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощники воспитателя, младший воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Рабочий комп.обслуживания	1	1 раз в год	-----
12	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	1	1 раз в год	-----

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

6.1. Работа:

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия №32 от 29.01.2018 г. 75 ЛО2 № 0001301

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	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером	Заведующий хозяйством

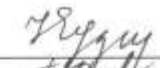
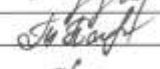
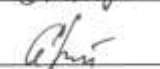
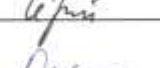
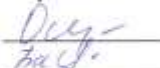
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Медицинская сестра
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по ХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий
Заведующий хозяйством
Медицинская сестра/
ответственный по питанию

Ознакомлены:

Повар
Кухонный рабочий
Повар

 М.Д.Кузнецова
 Т.Н.Паздникова
 Е.П.Пузырева
 И.П.Оскокова
 О.В.Баранова
 Л.С.Смородникова

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

на № 16 листоуниверсальных листах

заказчика Вузы
Иркутская обл.

