

ПРИНЯТО  
Общим собранием трудового коллектива  
МАДОУ МО г.Краснодар  
"Центр - детский сад № 204"  
Протокол № 1 от 18.01.2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МАДОУ МО г.Краснодар "Центр - детский  
сад № 204"  
В.М.Смагина



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности**  
*в муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение*  
*муниципального образования город Краснодар "Центр развития ребенка- детский*  
*сад № 204 "Стрекоза".*

**1. Паспорт программы**

**Характеристика объекта**

Полное и сокращенное наименование:	<i>муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования город Краснодар "Центр развития ребенка- детский сад № 204 "Стрекоза"( МАДОУ МО г.Краснодар "Центр - детский сад № 204")</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>• дошкольное образование;</i></li><li><i>• дополнительное образование детей и взрослых;</i></li></ul>
Юридический адрес:	<i>Российская Федерация, Краснодарский край, городской округ город Краснодар, г.Краснодар, ул. Западный обход, д.22</i>
Фактический адрес:	<i>350053 Российская Федерация, Краснодарский край, городской округ город Краснодар, г.Краснодар, ул. Западный обход, д.22</i>
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>6658,0 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>

1	Заведующий	<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 плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>– организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Распоряжение от 29.12.2010 № 1547-рл
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>– исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 11.01.2022 № 33-О
3	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>– организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>– контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ от 11.01.2022 № 33-О
4	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль организации питания;</li> <li>– отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 11.01.2022 № 9-О

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура воздуха</li> <li>Кратность обмена воздуха</li> <li>Относительная влажность воздуха</li> </ul>	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, 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	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-	Протокол, журнал инструментальных и

				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)		
		Смывы иерсинии	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)	МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования 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 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования 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 2.3/2.4.359 0-20, 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**

территории				
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	старшие воспитатели, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
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 три месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз
Дезинсекция	– профилактика		Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика		Ежедневно	завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и	– наличие и состояние осветительных	СП 2.4.3648-20		завхоз

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</p>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<p>– сроки и условия хранения пищевой продукции;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию, кладовщик</p>
	<p>– время смены кипяченной воды;</p>		<p>Каждые три часа</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
	<p>– температура и влажность на складе;</p>		<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик</p>
	<p>– температура холодильного оборудования;</p>			
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<p>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
	<p>– точность технологических процессов;</p>		<p>Каждая партия</p>	<p>Повар</p>
	<p>– температура готовности блюд;</p>			
<p>Готовые блюда</p>	<p>– суточная проба;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>
	<p>– дата и время реализации готовых блюд;</p>		<p>Каждая партия</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<p>Обработка посуды и инвентаря</p>	<p>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>завхоз</p>
	<p>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</p>			<p>завхоз</p>

<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию и т.д.</i>
<i>Журнал визуального осмотра</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, медработник и т.д.</i>

**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**

<b>№п/п</b>	<b>Ситуация</b>	<b>Действия</b>
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических</li> </ul>

6	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	завхоз
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

старший воспитатель



В.Н.Бублик

Ответственный по питанию



Н.А. Горбункова

Согласовано:

Делопроизводитель



А.А.Шищенко