

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Каменский детский сад»



Утверждаю  
Заведующий МБДОУ «Каменский ДС»

Д.В.Николаева

2023 г.

**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ**  
**В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

**МБДОУ «Каменский ДС»**

**д. Каменка**

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

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»
2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
4. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
5. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
6. С.П. 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
7. ГОСТ 19301.3-94 «Мебель детская дошкольная. Кровати. Функциональные размеры».
8. ГОСТ 19301.1-94, ГОСТ 19301.2-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры. Столы и стулья».
9. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания».
10. 13928-84 «Молоко и молочные продукты».
11. МР по организации питания в детских коллективах.
12. Сан ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
13. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
14. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые».
15. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
16. Сан ПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
17. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
18. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».
19. МУ 2657-92 «МУ по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания (смывы)».
20. СП 979-72 «Устройство, оборудование и содержание прачечных».
21. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
22. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
23. МУ 2.2.4. 706-98/ МУ ОТРМ 01-98 «Оценка освещения рабочих мест».
24. Сан ПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
25. СанПиН 2.2.2.542-96 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
26. МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №1-40/40/3805 (термообработка).
27. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
28. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»

29. СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
30. СП 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
31. СП 1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
32. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
33. СП 3.1.2.1319-03 Профилактика гриппа»
34. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
35. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза»
36. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №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».
37. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

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

- Заведующий детским садом
- Заведующий по хозяйственной части

## **3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

<b>Фактор</b>	<b>Точки отбора проб, проведение исследований</b>	<b>Периодичность и количество</b>
Освещённость	Группы, спальни, приемные, пищеблок	1 раза в год (апрель, август) 5 замеров в одном помещении
Микроклимат	Группы, спальни, медицинский кабинет	1 раза в год (апрель, август) 4 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Группы, пищеблок, медицинский кабинет	1 раза в год (апрель, август)

Готовая пища: <ul style="list-style-type: none"> <li>• на микробиологические показатели</li> <li>• На калорийность</li> </ul>	пищеблок	1 раз в год (август) – 3 пробы 1 раз в год (август) – 3 пробы
Смывы на БГ. КП.	Пищеблок, группы, медицинский кабинет	1 раза в год (апрель, август) 15 смывов по 5 смывов

#### 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Контингент	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МБДОУ: - Все вновь поступающие на работу; - Заведующая, завхоз, работники пищеблока; воспитатели, педагоги - специалисты, младший обслуживающий персонал, сторожа, дворник.	Терапевт 1 раз в год. Дермато - венеролог 1 раз в год. Психиатр 1 раз в год Офтальмолог 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Гинеколог - 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год	1) Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; 2) Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 3) Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 4) Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям; 5) Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.

#### 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (срок действия - бессрочный).

Ответственный: Заведующий

#### 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транс-

**портировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

<b>мероприятие</b>	<b>периодичность</b>	<b>ответственный</b>
<b>Участок ДОО</b>		
Контроль за ограждением участка ДОО и полосой зелёных насаждений.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за уровнем искусственной освещённости.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участка ДОО	Паводковый период	Заведующий хозяйством
Контроль за обустройством игровых площадок, теньвыми навесами.	В течение года	Заведующий хозяйством
Контроль за озеленением территории ДОО	Весеннее-летний период	Заведующий хозяйством
Контроль за оснащением и оборудованием спортивной площадки.	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	Ежегодно (весна)	Заведующий хозяйством
Контроль за санитарным состоянием хозяйственной зоны, огорода, ягодника.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за площадкой для сбора мусора и пищевых отходов.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль за уборкой территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль за недопущением сжигания мусора на территории ДОО	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за оборудованием для очищения грязной обуви.	Постоянно	Заведующий хозяйством
<b>Здание ДОО</b>		
Контроль за размещением групповых ячеек, согласно возрастным периодам, изоляцией помещений.	Постоянно	Заведующий
Контроль за организацией питания в групповой.	Постоянно	Заведующий
Контроль за обеспечением проветривания (естественного или углового)	Постоянно	Воспитатели
Контроль за оборудованием окон откидными фрамугами с рычажными приборами	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за оборудованием туалетных комнат.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за оснащением и оборудованием медицинского кабинета	Постоянно	
Контроль за оснащением и содержанием служебно-бытовых помещений.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за содержанием и оснащением пищеблока.	Постоянно	Заведующий хозяйством Заведующая
Контроль за объёмно-планировочным решением помещения пищеблока, последовательностью технологических процессов.	Постоянно	Заведующий хозяйством Заведующая

Контроль использования кладовых для хранения сухих продуктов, овощей и холодильных камер, их размещением.	Постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
Контроль за оснащением и оборудованием прачечной и гладильным помещением.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за использованием помещений ДОУ по прямому функциональному назначению, изменением планировки.	Постоянно	Заведующий
Контроль за внутренней отделкой помещений согласно п.2.3. СанПиН 2.4.1.3049-13	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий
<b>Оборудование помещений ДОУ</b>		
Контроль за оборудованием приёмных и раздевальных комнат, согласно возрастному периоду детей.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за маркировкой детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей.	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Контроль за оборудованием групповой согласно Сан ПиН 2.2.1.3049-13	Ежегодно	Заведующий
Контроль оснащения и оборудования спален.	Ежегодно	Заведующий
Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены.	Постоянно	Заведующий хозяйством
<b>Естественное и искусственное освещение ДОУ</b>		
Контроль естественного и искусственного освещения помещений.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оборудования игровых и спальни регулируемые солнцезащитными устройствами.	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Контроль использования и исправности осветительной арматуры.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль содержания источников искусственного освещения в исправном состоянии.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников.	Не менее 2 раз в год	Заведующий хозяйством
<b>Отопление и вентиляция ДОУ</b>		
Контроль функционирования центрального отопления	Отопительный сезон	Заведующий хозяйством
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	Постоянно	Воспитатели ДОУ Заведующий
Контроль относительной влажности в помещении	По договору	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Контроль за слоистостью одежды детей, в зависимости от двигательной активности	Постоянно	Воспитатели ДОУ

**Водоснабжение и канализация ДОУ**

Контроль водоснабжения и канализации	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль доброкачественности питьевой воды.	По договору	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<b>Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия ДОО</b>		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	Постоянно	Заведующий
Контроль маркировки уборочного инвентаря	Ежегодно	Заведующий Завхоз ДОО
Контроль хранения дезинфицирующих растворов	Постоянно	Завхоз ДОО
Контроль проведения ремонтных работ	По факту	Заведующий ДОО
Контроль дезинфекции и санитарной обработки игрушек	Постоянно	Воспитатели
Контроль смены постельного белья, полотенц, маркировка, хранение	Постоянно	Завхоз ДОО
Контроль процесса стирки белья	Постоянно	Заведующая ДОО Завхоз ДОО
Проветривание и просушивание постельных принадлежностей	Ежегодно (лето)	Заведующий хозяйством
Контроль проведения дезинфекции и дератизации	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
<b>Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)</b>		
Разработка и обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	Ежегодно	Заведующий ДОО
Контроль за проведением гигиенического воспитания и обучения медицинского и обслуживающего персонала	Ежегодно	Администрация ДОО
Обследование всех детей и персонала	Один раз в год	Администрация ДОО
Контроль ведения журнала «Инфекционные заболевания»	Ежегодно	Администрация ДОО
<b>Организация питания ДОО</b>		
Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов.	Постоянно	Заведующий Завхоз ДОО
Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Завхоз ДОО
Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОО	По факту случая	Завхоз ДОО
Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов	Постоянно	Завхоз ДОО

Контроль собирания и утилизации пищевых отходов	Постоянно	Завхоз ДОУ
Контроль уборки пищеблока	Постоянно	Завхоз ДОУ
Контроль организации рационального питания детей	Ежемесячно	Заведующий ДОУ
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	1 раз в 10 дней	Завхоз ДОУ
Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы)	1 раз в месяц	Завхоз ДОУ
Контроль информатизации родителей о питании детей	Ежедневно	Воспитатели
Контроль хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Завхоз ДОУ
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	Повара ДОУ
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей ДОО</b>		
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции.	Постоянно	Воспитатели Инструктор по физической культуре
Оценка физического развития детей	2 раза в год (осень, весна)	Медсестра ДОУ
Оценка состояния здоровья коллектива	Ежемесячно	Медсестра ДОУ Заведующий ДОУ
<b>Организация режима дня и учебных занятий ДОО</b>		
Контроль организации режима дня и учебных занятий	Постоянно	Ст.воспитатель
Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации учебно-воспитательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.	Постоянно	Администрация ДОУ
Контроль занятий дополнительного образования (кружки, студии и т.д.)	Ежемесячно	Администрация ДОУ
Контроль расписания занятий, требующих повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей. Контроль профилактики утомляемости. Длительность занятий.	Ежемесячно	Администрация ДОУ
Контроль организации зимних каникул	Декабрь-январь (две недели)	Администрация ДОУ
Контроль организации общественно-полезного труда дошкольников. Продолжительность.	Раз в полгода	Администрация ДОУ
<b>Приём детей в ДОО</b>		
Ежедневный утренний приём, контроль	Ежедневно	Воспитатели



состояния здоровья ребёнка		
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Воспитатели
Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДОУ более 5 дней, требование наличия справки врача-педиатра	По факту	Воспитатели
Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации.	Ежегодно	Заведующий

**7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

1. Бракераж готовой продукции.
2. Бракераж сырых продуктов.
3. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
4. Журнал здоровья на пищеблоке.
5. Анализ питания по накопительной ведомости.
6. Журнал административно-хозяйственного контроля.

**8. 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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.**

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Порыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Закрытие ДОУ. Ремонт электропроводки
Порыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования	1) Своевременная замена устаревшего оборудования.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие

ния из строя	2) Постоянный контроль за электропроводкой.	ДОУ.
--------------	---	------

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

<b>Мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	Заведующий, Завхоз
Бесперебойная работа бойлера.	Постоянно	Завхоз Рабочий по зданию
Косметический ремонт в группах.	Лето	
Косметический ремонт коридоров.		
Ремонт овощной ямы.		
Покраска и ремонт построек на участках.		

ния из строя	2) Постоянный контроль за электропроводкой.	ДОУ.
--------------	---	------

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

<b>Мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	Заведующий, Завхоз
Бесперебойная работа бойлера.	Постоянно	Завхоз Рабочий по зданию
Косметический ремонт в группах.	Лето	
Косметический ремонт коридоров.		
Ремонт овощной ямы.		
Покраска и ремонт построек на участках.		