

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МДОУ
«Детский сад № 19»
А.А. Тигунова
Пр. № 18/5 от 01.09.21

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 19»
Бежецкого района, Тверской области.

Д. Подобино

2021 г.

1. Общие сведения о юридическом лице

Наименование учреждения, адрес: муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №19».

Юридический адрес: 171949, Тверская область, Бежецкий р-н.
д. Подобино, ул. Южная, д.30.

Фактический адрес: 171949, Тверская область, Бежецкий р-н,
д. Подобино, ул. Южная, д.30.

Учредитель: муниципальное образование Бежецкий район.
№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок:
Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 534 от 25.09.2015 г. серия 69 Л 01 № 0001454 выдана Министерством образования Тверской области бессрочно.

2. Общие положения

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий МДОУ, разработана на основании Федерального закона « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г № 52 – ФЗ, санитарных правил и санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10 выполнением.07.2001 СП 1.1.1058 – 01, санитарно – эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении образовательных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 12.06.2008г №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24.06.2008 №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27.10.2008г №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- СанПиН 3.5.3.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования к применению пищевых добавок»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Закон РФ №2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей»;
- Правила оказания платных образовательных услуг (утверждены постановлением Правительства РФ от 05.07.2001г. №505);
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;

- Федеральный закон РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- Руководство 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.3.2667-08 «Организация иммунопрофилактики болезней»;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г №302 «Об утверждении перечня 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 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения Контроль качества»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (изменения №1 к СП 1.1.1058-01);
- СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» и иные нормативно – правовые акты.

Объекты производственного контроля

1. Территория ДООУ.
2. Здание ДООУ.
3. Игровая, спальня.
4. Моечная для мытья столовой посуды.
5. Пищеблок.
6. Склад продуктов.
7. Туалетная комната.

3. Перечень мероприятий по производственному контролю

	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к территории МДОУ			
1	<p>Санитарное состояние территории, пешеходных дорожек, подъездного пути, освещения, озеленения и благоустройства территории; наличие и санитарно – техническое состояние необходимого оборудования на территории; состояние ограждения территории и его соответствие требованиям санитарных правил; наличие подводки воды, оборудования и инвентаря для уборки участка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории; - Дератизация помещений (договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»; - Освещение территории 	Заведующая Тигунова А.А.
2.	<p>Санитарное состояние группового участка и оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за санитарным состоянием группового участка; - Ремонт и замены оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя и наличии финансирования); - Приобретение и установка 	Заведующая Тигунова А.А.

		нового игрового и спортивного оборудования (по мере необходимости и наличии финансирования)	
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки; - Вывоз ТБО 1 раз в неделю (договор с ООО «ВиЭко»)	Заведующая Тигунова А.А.
4.	Замена песка в песочницах на игровых площадках	- Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.	Заведующая Тигунова А.А.

Персонал МДОУ

1.	- Наличие у персонала личных медицинских книжек; - своевременность прохождения персоналом мед. осмотров, вакцинации, гигиенического обучения и гигиенической аттестации;	- По графику	Заведующая Тигунова А.А.
2.	- Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам – эпидемиологического благополучия;	- По плану	Заведующая Тигунова А.А.
3.	- Выполнение персоналом необходимых санитарно – противо-эпидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала;	- Ежедневный контроль	Заведующая Тигунова А.А..

4.	- Выполнение персоналом необходимых санитарно – противо-эпидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала;	- Ежедневный контроль	Заведующая Тигунова А.А..
	- Проведение ежедневных осмотров персонала пищеблока; - Наличие аптечек первой помощи	- Ежедневный контроль (журнал здоровья)	Заведующая Тигунова А.А.

Санитарные требования к санитарно – техническому состоянию здания

1.	Наполняемость группы	В соответствии с СанПиН и проектной мощностью МДОУ	Заведующая Тигунова А.А.
2.	Состояние помещений детского сада	- Ежедневный контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации	Заведующая Тигунова А.А.
3.	Состояние кровли, фасада здания,	- Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.	Заведующая Тигунова А.А.
4.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ	Заведующая Тигунова А.А.
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	- Ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения; при	Заведующая Тигунова А.А..

		<p>неисправности – устранение</p> <ul style="list-style-type: none"> - опрессовка системы отопления (июнь – июль) 	
6.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиНа. 	Заведующая Тигунова А.А..
7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехоборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехоборудования 	Заведующая Тигунова А.А.
8.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (емкости для питьевого режима) - Ежемесячное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения 	Заведующая Тигунова А.А. сотрудники лаборатории БРМУП «Водоканал»
9.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за освещенностью помещений. - Чистка оконных стекол (не реже 2 – х раз в год), осветительной арматуры, светильников (ежемесячно). 	Заведующая Тигунова А.А.

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1.	<p>Детская мебель.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке. - Соблюдение требований к эксплуатации оборудования; - Санитарное содержание мебели и иного оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. - соответствие расстановки мебели нормам СанПиНа; - Контроль 1 раз в неделю 	
2.	<p>Зоны природы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: запрещается содержать животных и птиц, ядовитые растения, имеющие колючки и пр. 	<p>Заведующая Тигунова А.А.</p>
3.	<p>Санитарное состояние игрушек, их обработка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. - Ежедневное мытье игрушек (в конце рабочего дня). - Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа. - Обработка мягких игрушек кварцевыми лампами (1 раз в неделю). - В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. 	<p>Заведующая Тигунова А.А. Воспитатель Белякова Т.А.</p>
4.	<p>Санитарное состояние ковровых изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. - Обработка ковров не реже 2 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных 	<p>Заведующая Тигунова Младший воспитатель Вершинина Н.М.</p>

		моющих средств - в теплое время года, зимой – чистка на снегу), чистка пылесосом – не реже 1 раза в неделю.	
5.	Постельное бельё, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене - Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. - Замена полотенца, салфеток (по мере загрязнения но не реже 1 раза в неделю) 	Заведующая Тигунова А.А.

Состояние помещений и оборудования пищеблока

1.	Условия труда работника и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - Ежедневный контроль за функционированием системы водоснабжения, канализации, сантехоборудования. - В случае неисправности систем тепло – водоснабжения, канализации – устранение в течение суток. 	Заведующая Тигунова А.А.
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпид. показаниям. 	Повар Донская Т.А. Фельдшер Андреева В.А..

2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпид. показаниям. 	Повар Донская Т.А. Фельдшер Андреева В.А..
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение в течение суток. - Гигиеническое состояние холодильников 	Заведующая Тигунова А.А. Повар Донская Т.А..
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря, - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление. 	Повар Донская Т.А. Заведующая Тигунова А.А..
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующая Тигунова А.А.

Состояние помещений и оборудования прачечной

1.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной - Ежедневный контроль за функционированием систем водоснабжения, канализации, сантехоборудования. - При неисправности систем 	Заведующая Тигунова А.А.
----	--	--	--------------------------------

		теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток	
2.	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующая Тигунова А.А.
3.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц; при неисправности технологического оборудования – устранения в течение суток.	Заведующая Тигунова А.А.
4.	Маркировка оборудования и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление.	Заведующая Тигунова А.А.

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1.	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	Заведующая Тигунова А.А.
----	---------------------------------------	--	--------------------------------

2.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> - Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный медико – педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Заведующая Тигунова А.А.
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> - Утверждение плана мероприятий по закаливанию детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный медико – педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Заведующая Тигунова А.А.
4.	Прием детей в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> - Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. - Прием детей в МДОУ осуществляется на основании путевки ОО, заявления родителей и мед. документов. 	Заведующая Тигунова А.А.

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию МДОУ – в соответствии с договором о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей, посещающих МДОУ «Детский сад №19» от 28 декабря 2021 года.

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1.	Наличие согласованного примерного 10 дневного	Ежегодно(с продлением)	Тигунова А.А.
----	---	------------------------	------------------

	меню		
2.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Заведующая Тигунова А.А..
3.	Витаминация готовых блюд	- Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Заведующая Тигунова А.А. повар Донская Т.А..
4.	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания	Постоянно	Заведующая Тигунова А.А.
5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.	Постоянно	Заведующая Тигунова А.А.
6.	Проведение оценки качества готовых блюд	Постоянно	Бракеражная комиссия
7.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	- Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Заведующая Тигунова А.А..
8.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заведующая Тигунова А.А.
9.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Заведующая Тигунова А.А.
10.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повар Донская Т.А.
11.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Заведующая Тигунова А.А.
12.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников	Ежедневно с заполнением журнала	Заведующая Тигунова

	пищеблока		А.А..
13.	Прохождение инструктажей по санитарно – эпидемиологическому режиму.	По плану	Заведующая Тигунова А.А..

Санитарное состояние и содержание МДОУ

1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- Постоянный контроль. - Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующая Тигунова А.А.
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	- Постоянный контроль. - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующая Тигунова А.А.
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами нового поколения, уборочным инвентарем, ветошью	- Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дез. средств	Заведующая Тигунова А.А.
4.	Медицинский осмотр сотрудников	- Постоянный контроль. - К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие мед. осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Заведующая Тигунова А.А.