

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 21 «УМКА»

село Совхоз «Боровский»

Принято  
Общим собранием работников  
Протокол от 31.03.2022г. № 02

Утверждаю  
Заведующий МДОУ  
Гальцова О.И.  
приказ от 31.03.2022г. № 55



**Программа производственного контроля за  
соблюдением санитарных норм и правил**

С 1 марта вступили в силу Новые гигиенические нормативы СанПиН 1.2.3685–21 вступили в силу в марте 2021 года, а немного ранее начали действовать новые санитарно-эпидемиологические нормы по питанию (СП 2.4.3648–20, СП 2.2.3670–20 и СанПиН 2.3/2.4.3590–20). В них Роспотребнадзор внес изменения по нескольким контрольным точкам: Микроклимат. Согласно СанПиН 1.2.3685–21, температурные показатели в помещениях для работников ДОУ остались без изменений, однако для помещений для детей были сделаны коррективы. Теперь в физкультурном и музыкальном залах должно быть на 1°С. В отсутствие детей температура в помещениях не должна опускаться ниже 15 °С. СанПиН 2.4.3648–20 регулирует продолжительность проветривания. Освещенность. Нормы были уточнены. Так, по СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.1.3678–20 уровень освещенности спален детского сада не может быть менее 75 лк. Пищевая продукция. СанПиН 2.3/2.4.3590–20 закрепляет за руководством ДОУ право выбирать график и перечень проведения исследований по правилам ХАССП. Исследование пищевой продукции выполняют по установленным контрольным точкам. Производственный контроль в ДОУ по ХАССП проводят в соответствии с учетными формами и документами из рабочих листов. Песок в песочницах. Исследования качества проводятся по трем паразитологическим показателям. Критерии качества песка для закупки и его соответствие гигиеническим нормативам можно найти в таблице 6.17 СанПиН 1.2.3685–21. Состав воздуха. СанПиН 1.2.3685–21 регламентирует допустимые концентрации вредных веществ. Объектом контроля является аэроионный состав воздуха. Вывоз мусора. Согласно новым санитарным правилам, контейнеры запрещено заполнять больше чем на две трети, а вывозить их нужно как минимум дважды в неделю.

Наряду с изменениями пяти основных параметров проверки производственный контроль в ДОУ по новому СанПиН изменил нормативные основания для следующих аспектов исследования без внесения корректив в показания: дератизация и песок в песочницах — до сентября 2021 года нормативы проведения дератизации будут содержаться в СП 3.5.3.3223–14, в с сентября — в СанПиН 3.3686–21; дезинсекция — до сентября нужно будет применять СанПиН 3.5.2.3472–17, а после — СанПиН 3.3686–21 (требования к контролю только незначительно изменятся); шум — параметры шума в детском саду остались без изменений, но теперь перечень нормативных оснований для контроля содержится в СанПиН 1.2.3685–21; вывоз мусора — нормативным основанием являются новые правила СанПиН 2.4.3648–20.

Примерная структура программы производственного контроля в детском саду: Общие положения — характеристики объекта (полное наименование, месторасположение, контактная информация ДОУ), здания и инженерных систем. Перечень правовых актов, в соответствии с которыми будет осуществляться проверка. Перечень работников учреждения, принимающих участие в контрольных мероприятиях. Перечень контрольных точек (факторов) проверки, представляющих потенциальную опасность для работников и воспитанников, а потому требующих проведения лабораторных исследований. Перечень работников, которые подлежат аттестации, регулярным медицинским осмотрам и гигиеническому обучению. Перечень потенциально опасных видов деятельности, услуг, работ, выпускаемой продукции. Контрольно-профилактические мероприятия с фиксацией показателей, объектов контроля, обоснования, графика проведения и ответственных лиц. Перечень установленных законодательством форм учета и отчетности. Другие контрольно-профилактические мероприятия и дополнения. Программа производственного контроля для детского сада оформляется преимущественно в табличной форме, что упрощает работу с документом. Текстовые блоки — паспорт программы, список используемых терминов, порядок организации и проведения производственного контроля в ДОУ, функции ответственного за реализацию плана мониторинга. Поскольку содержание и структура программного документа не утверждена на законодательном уровне, составитель документа вправе сделать текст лаконичным, максимально сократив текстовую часть.

## 1. Паспорт программы

Программа разработана на основании Федеральных законов.  
Порядок организации и проведение производственного контроля:  
Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий проводится юридическим лицом в соответствии с осуществляемой им деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий

Целью контроля является обеспечение безопасности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются – здание, общественные помещения, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, а так же сырье и готовая продукция, отходы производства и потребления.

### Характеристика объекта

Полное наименование: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 21 «Умка»

Тип объекта: образовательная организация;

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- медицинская: по оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок), проведение медицинских осмотров.

Юридический адрес: 249008, Калужская область, Боровский район, село Совхоз «Боровский», ул. Центральная, д.7

### Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное здание.

Площадь 705 кв. м

Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности: проектор, интерактивная доска.

### Характеристика инженерных систем

Освещение - естественное и искусственное.

Система вентиляции - естественная, приточно-вытяжная.

Система отопления - централизованная, от газовой котельной.

Система водоснабжения - горячая и холодная, централизованные.

Система канализации - подключено к центральной 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 здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (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 и 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 санитарнопротивоэпидемических (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 033/2013 «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.**

№	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
	Заведующий МДОУ	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;		
	Медицинская сестра		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 отчетности по производственному контролю; отслеживание витаминизации блюд;		
	Заведующий хозяйством		контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторноинструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • контроль организации питания; • 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.**

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Основание	Форма учета контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в год  - при наличии и жалоб,	Помещения для детей	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света	1 раз в год, - при наличии и жалоб, - в темное	Помещения для детей	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			время суток			
3	Шум	Уровни звука	1 раз в год	Помещения, где есть технологическое оборудование	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Состав воздуха	Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании	1 раз в год	Помещения с оргтехникой	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810 - 10.2.2.5	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологических и санитарно химический контроль	1 раз в год 1 пробы	Крытые песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, шгор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков). Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из цеха: колодном, горячем, (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раза в год	Салаты, сладкие напитки, вторые блюда, гарниры, яичные, овощные блюда (2–3 блюда)	СанПиН 2.3/2.4.35 9 0-20, ТР ТС 021/2011	журнал инструментальных и лабораторных методов производств

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		исследуемого приема пищи)  2 пробы		енного контроля
--	--	--	--	--	--	-----------------

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

№	Профессия	Количество человек	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
7	Технический персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Заведующий хозяйством	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

**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
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	текущей уборка, генеральная уборка.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598 -20	В течении дня	Заведующий хозяйством. медицинская сестра
Рабочие	Содержание	СанПиН	Ежедневно	Медицинская

растворы - дезсредств	действующих веществ дезинфицирующ их средств	2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20		сестра
Дезинсекция	Профилактика / уничтожение	СанПиН 3.5.2.3472- 17, СанПиН 3.3686- 21	Ежедневно / по мере необходимости	Заведующий хозяйством / Специализирован ная организация
Дератизация	Профилактика / уничтожение	СП 3.5.3.3223-14  СанПиН 3.3636- 21	Ежедневно / по мере необходимости	Заведующий хозяйством / Специализирован ная организация
Аккарицидной обработки территории	Профилактика / уничтожение		По мере необходимости	Заведующий хозяйством / Специализирован ная организация
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов их целостность	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	Температура воздуха / кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Песок в песочницах	Наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Воспитатели
Входной контроль товаров, поступивших продуктов и продовольствен ного сырья	Наличие документов об оценке соответствия (технический регламент), соответствие упаковки и маркировки товара, качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья, сроки и условия хранения (температурный режим).	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201  СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый продукт  Ежедневно	Заведующий хозяйством работа в ФГИС «Меркурий»
Показатели образовательного процесса	Соблюдения техники безопасности, охраны труда и режима дня.	СП 2.4.3648- 20	1 раз в неделю	Заведующий МДОУ
Здоровье / профилактика заболеваний	Утренний прием детей, термометрия, вакцинация, медосмотр, оздоровление.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	По мере необходимости.	Медицинская сестра

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	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал брокеража сырой продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал брокеража готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра
Документы подтверждающие качество и происхождение продуктов	По факту	Заведующий хозяйством
Маркировка – этикетки, товарные ярлыки на продукцию	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Каждые 3 часа	Помощники воспитателя
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

**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.**

№	Ситуация	Действия
1	Аварийное прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды.
2	Авария канализационной сети на внутренних и наружных сетях канализации.	Прекращение пользование канализационной системой; вызов обслуживающей организации.
3	Аварийная ситуация на электросетях, отключение электричества 4 часа и более.	Прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; принятие мер по устранению ситуации.
4	Аварийное отключение отопления, выход из строя отопительной системы	Сокращение рабочего дня; принятие мер по устранению ситуации.
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования и измерительных приборов.	Принятие мер по устранению ситуации.
6	Отсутствие дезинфицирующих и моющих средств. Не полное оснащение оборудованием и инвентарем.	Принятие мер по устранению ситуации.
7	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	Изолирование заболевших детей, ежедневно влажная уборка помещений с

			применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий.
8	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев		введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
9	Чрезвычайная ситуация		Вызов специализированных служб, эвакуация людей, сообщение в вышестоящие организации.

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

- Корректировка программы (плана) производственного контроля.
- Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).
- Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.
- Представление информации о результатах производственного контроля, по требованию ТО Управления Роспотребнадзора