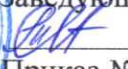


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №67  
«Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республика Крым



Утверждаю

Заведующий МБДОУ №67

 Т.И. Сыроедова

Приказ № 70а

от «01» 09 2023г.

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №67 «Солнечный дом» на 2023- 2024 учебный год

г. Ялта  
2023 г.

## Введение

**Программа производственного контроля** в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №67 «Солнечный дом» регламентирует в 2023/2024 учебным году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно – испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в ДООУ.

**Целью программы** производственного контроля, регламентируемые Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников ДООУ, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ организация осуществления лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации; целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников ДООУ;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно – эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.

### **Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:**

Заведующий ДООУ, заместитель заведующего по УВР, заведующий хозяйством, медсестра.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДООУ.

**Программа разработана** для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее ДООУ) и **действует** до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

**1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- ✓ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);
- ✓ Федеральный закон от 21.11.2011 г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. №157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями);
- ✓ Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» № 77-ФЗ от 18.06.01 (с изменениями);
- ✓ Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 г. №988р/1420р «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 №29р «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры».
- ✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648 -20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- ✓ СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ✓ СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – гигиенические требования к организации общественного питания населения».
- ✓ СанПиН 1,2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ✓ СП 2.2.3670 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ✓ СанПиН 2.1.3684 – 21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- ✓ СанПиН 3.3686 – 21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ✓ 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 продуктов»;
- ✓ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ✓ ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ✓ 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»;
- ✓ МУК 4.3.2756 – 10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- ✓ МУК 4.3.2812 – 10 «Инструментальный контроль и оценке освещения рабочих мест»;
- ✓ МУК 4.3.2194 – 07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых общественных зданиях и помещениях»;
- ✓ МУ 2.2.5.2810 – 10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- ✓ МУ 3.1.1.2438 – 09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного пирсиниоза».

## **1. Паспорт юридического лица**

### **Характеристика объекта**

|                                                                     |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №67 «Солнечный дом»  |
| Тип объекта:                                                        | дошкольная образовательная организация                                                          |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная<br>*дошкольное образование;<br>*дополнительное образование детей и взрослых; |
| Юридический адрес:                                                  | 298600, Республика Крым, город Ялта, улица Маркса К., дом 22                                    |
| Фактический адрес:                                                  | 298600, Республика Крым, город Ялта, улица Маркса К., (ул. Платановая), дом 22                  |

### **Характеристика здания**

|                     |                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тип строения</b> | Объект представляет собой, отдельно выделенную территорию с капитальным строением. Количество зданий и сооружений - 2, количество этажей – 3. |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Площадь**

Общая площадь территории объекта – 4011 кв.м.  
Протяженность периметра территории – 322,30 м.п.  
Общая площадь здания объекта – 1152.30 кв.м.

**Характеристика инженерных систем**

|                              |                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Освещение</b>             | естественное и искусственное            |
| <b>Система вентиляции</b>    | естественная, приточно-вытяжная         |
| <b>Система отопления</b>     | централизованная, от котельной          |
| <b>Система водоснабжения</b> | централизованная холодная               |
| <b>Система канализации</b>   | подключено к городской сети канализации |

**Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:**

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию;
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг;
- ✓ Договор по производственному контролю;
- ✓ Договор по проведению медицинского осмотра врачами-специалистами;
- ✓ Локальные акты ОУ (приказы, Положения).
- ✓ Договор на оказание дезинфекционных услуг (помещений)
- ✓ Договор на оказание услуг по обслуживанию систем вентиляции и кондиционирования
- ✓ Договор на оказание услуг по проверке технического состояния вентиляционных каналов в негазифицированных помещениях
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников; сертификаты прививок
- ✓ Флюорографические исследования

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

| №п/п | Должность                                | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Распорядительный акт о возложении функций                                                                                           |
|------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Заведующий<br>Сыроедова Татьяна Ивановна | <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></ul> | Распоряжение Администрации города Ялта №593-л от 31.05.2019г.,<br>Распоряжение №548 -л от 03.06.2020 г. О назначении Т.И.Сыроедовой |

|   |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
|---|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|   |                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
| 2 | Заместитель заведующего по УВР<br>Ломакина Леся Васильевна | <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>• контроль организации питания воспитанников в группах;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>                                         | Приказ №90 к<br>от 31.08.2022г.     |
| 3 | Медсестра<br>Долгополова<br>Зинаида Петровна               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>  | Приказ №25к<br>от 15.04.2022        |
| 4 | Заведующий хозяйством<br>Юрьева Анна Валентиновна          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией,</li> </ul> | Приказ № 187 л/с<br>от 18.09.2019г. |

|   |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                       |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                              | <p>ветеринарными справками;</p> <p>Ведение документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>• журнал температурного режима холодильников.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| 5 | <p>Ответственный по питанию</p> <p>Медсестра по диетическому питанию</p> <p>Долгополова Зинаида Петровна</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• цикличное меню;</li> <li>• накопительные ведомости;</li> <li>• журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля;</li> <li>• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>• контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4.3598 от 30.06.2020</li> <li>• журнал температурного режима холодильников</li> </ul> | <p>Приказ № 1к от 09.01.2019г.</p>                                    |
| 6 | <p>Повар</p> <p>Лютий Валентина Анатольевна</p> <p>Биткова Галина Анатольевна</p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• отбор и хранение суточных проб готовых блюд;</li> <li>• журнал температурного режима холодильников;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Приказ №178к от 03.10.2014г.</p> <p>Приказ №26л/с От03.04.2017</p> |

*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.*

| Наименование вредного фактора       | профессия                                                                             | количество | класс    |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| Моющие синтетические средства       | Помощники воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, повара. | 11         | 3,1      |
| Хлорные соединения (хлорсодержащие) | Помощники воспитателя, уборщик служебных помещений, повара, медсестра по диетпитанию  | 12         | 3,1<br>2 |
| Тепловое излучение                  | повар                                                                                 | 2          | 3,1      |

| № |              | Объект контроля                                  | Кратность                                                                               | Место контроля (количество замеров)                                               | Основание                                                           | Форма учета результатов                                                             |
|---|--------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Микро-климат | Температура воздуха                              | 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 |
|   |              | Кратность обмена воздуха                         |                                                                                         |                                                                                   |                                                                     |                                                                                     |
|   |              | Относительная влажность                          |                                                                                         |                                                                                   |                                                                     |                                                                                     |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации              | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток                                  | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)                                  | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.                                | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум          | Уровни звука, звукового давления                 | 1 раз в год и внепланово после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07                                 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 |              | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год и внепланово при закупке новой мебели,                                        | Помещения (1 проба)                                                               | СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5                          | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                                               |                                                                                                                                    |                                      |                                                                                                                                                                                                                     |                                         |                                                                                     |
|---|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Аэроионный состав воздуха                     | Аммиак, азота оксид озон – при светокопировании ; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | после ремонтных работ<br>1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)                                                                                                                                      |                                         | ного контроля                                                                       |
| 5 | Песок в детских песочницах                    | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль                                                | 1 раз в квартал                      | 2–4 пробы из песочниц                                                                                                                                                                                               | СанПиН 1.2.3685-21, СанПи Н 3.2.3215-14 | Протокол, 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 штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14                      | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                                |                                                   |                                                                         |                                                                                                                                                                  |                                         |                                                                                     |
|---|--------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                |                                                   |                                                                         | 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)                                                          | СП 3.1.7.2615-10, 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,                                                                                                    | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного          |

|  |  |                                                                            |              |                                                                       |  |                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  |  |                                                                            |              | творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) |  | нного 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.**

| Должность                               | Количество человек | Кратность                                      |                                       |
|-----------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                         |                    | Периодический внеочередной медицинский осмотра | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| Заведующий                              | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Заместитель заведующего по УВР          | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Заместитель заведующего по безопасности | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Заведующий хозяйством                   | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Специалист по закупкам                  | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Медсестра по диетпитанию                | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в год                           |
| Воспитатель                             | 11                 | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Учитель - логопед                       | 2                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Музыкальный руководитель                | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Тьютор                                  | 2                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Учитель - дефектолог                    | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Делопроизводитель                       | 1                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Технический персонал                    | 7                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        |
| Помощник воспитателя                    | 6                  | 1 раз в год                                    | 1 раз в год                           |
| Работники пищеблока                     | 2                  | 1 раз в год                                    | 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

| №п/п | Показатели                                         | Профессия                                            | Документ                                                                |
|------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|      | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | Дворник, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.10.2020г. б/н |
| 2    | Тепловое излучение                                 | Повар                                                | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 07.10.2020г. б/н |

## 6.2. Деятельность:

| №п/п | Деятельность                                                                                                                                             | Документ                                           |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1    | Образовательная<br>Уровень образования: Дошкольное образование                                                                                           | Лицензия №1313 от 19.04.2018 серия 82Л01 №0001406  |
| 2    | Медицинская<br>Работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико – санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии. | Лицензия от 05.09.2022<br>Л041 – 01177-91/00614981 |

**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                      |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |                                |                                                                |                                              |                                    |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки    | СП 2.4.3648-20                                                 | Ежедневно (утром и вечером)                  | Заведующий хозяйством              |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | – 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)                    | Медработник, заведующий хозяйством |
|                                                                 | – генеральной уборки           |                                                                | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно |                                    |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки                     | Вывоз ТКО и пищевых отходов    | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,                       | 2 раза в неделю                              | Заведующий хозяйством, дворник     |
|                                                                 | Очистка хозяйственной площадки | СанПиН 2.1.3684-21                                             | 2 раза в неделю                              | Дворник                            |

|                                     |                                                        |                                                |                                    |                                             |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                     |                                                        | СанПиН<br>3.5.2.3472- 17                       |                                    |                                             |
| Рабочие растворы дезсредств         | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН<br>2.3/2.4.3590 - 20, СП<br>2.4.3648-20 | Ежедневно                          | Медработник                                 |
| Дезинсекция                         | – профилактика С                                       | СанПиН<br>3.5.2.3472- 17                       | Ежедневно                          | Заведующий хозяйством                       |
|                                     | – обследование                                         |                                                | 2 раза в месяц                     | Специализированная организация              |
|                                     | – уничтожение                                          |                                                | По необходимости                   |                                             |
| Дезинсекция                         | – профилактика                                         | СанПиН<br>3.5.2.3472- 17                       | Ежедневно                          | Заведующий хозяйством                       |
|                                     | – обследование                                         |                                                | 2 раза в месяц                     | Специализированная организация              |
|                                     | – уничтожение                                          |                                                | По необходимости                   |                                             |
| Дератизация                         | – профилактика                                         | СП<br>3.5.3.3223-14                            | Ежедневно                          | Заведующий хозяйством                       |
|                                     | – обследование                                         |                                                | Ежемесячно                         | Специализированная организация              |
|                                     | – уничтожение                                          |                                                | Весной и осенью, по необходимости  |                                             |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов;          | СП 2.4.3648-20                                 | 1 раз в 3 дня                      | Заведующий хозяйством                       |
|                                     | – наличие, целостность и тип ламп                      |                                                |                                    |                                             |
| Микроклимат помещений               | – температура воздуха;                                 | СП 2.4.3648-20                                 | Ежедневно (в течение дня)          | Заведующий хозяйством, медработник          |
|                                     | – кратность проветривания;                             |                                                | Ежедневно                          |                                             |
|                                     | – влажность воздуха (склад пищеблока)                  |                                                |                                    |                                             |
| Шум                                 | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20                                 | Ежемесячно                         | Заведующий хозяйством                       |
|                                     | - условия работы оборудования                          | План технического обслуживания                 | По плану технического обслуживания | Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений |
| Песок в песочницах                  | – состояние песка                                      | СП 2.4.3648-20                                 | После каждой прогулки              |                                             |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                        |               |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | – наличие крышки на песочнице                                                                                                                                      |                                        |               | Заместитель заведующего по УВР                                                             |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров                                                                                 | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)                                                                                            | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201          | Каждая партия | Заведующий хозяйством                                                                      |
|                                                                                                                                  | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)     |                                        |               |                                                                                            |
|                                                                                                                                  | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.) |                                        |               |                                                                                            |
| Внутренняя отделка помещений                                                                                                     | Состояние отделки                                                                                                                                                  | План -график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания                                                             |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                                                                                                                                                    |                                        |               |                                                                                            |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья                                                                                      | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br>– условия доставки продукции транспортом;                                           | СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20               | Каждая партия | Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» медсестра по диетпитанию. |

|                                                                                |                                                                                |                                                          |                                |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья                          | – сроки и условия хранения пищевой продукции;<br>- время смены кипяченной воды | СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20<br><br>СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 | Ежедневно<br><br>Каждые 3 часа | Ответственный по питанию, заведующий хозяйством. |
|                                                                                | -температура и влажность на складе;                                            |                                                          | Ежедневно                      |                                                  |
|                                                                                | - температура холодильного оборудования;                                       |                                                          |                                |                                                  |
| Приготовление пищевой продукции                                                | - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам       | СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20                                 | Каждый технологический цикл    | повар                                            |
|                                                                                | – поточность технологических процессов                                         |                                                          | Каждая партия                  |                                                  |
| Готовые блюда                                                                  | – суточная проба                                                               | СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20                                 | Каждая партия                  | Ответственный по питанию                         |
|                                                                                | -дата и время реализации готовых блюд;                                         |                                                          |                                |                                                  |
| Обработка посуды и инвентаря                                                   | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах   | СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20                                 | Ежедневно                      | Медработник                                      |
|                                                                                | - состояние оборудования, инвентаря и посуды                                   |                                                          |                                | Медработник, повара                              |
|                                                                                | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;                             |                                                          |                                | Повара, Ответственный по питанию                 |
| <b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b> |                                                                                |                                                          |                                |                                                  |
| Мебель и оборудование                                                          | Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка      | СП 2.4.3648-20                                           | 2 раза в год, сентябрь, май    | Медработник                                      |

|                                                                                    |                                                                                    |                                          |                                                                    |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                    | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                          | СП 2.4.3648-20                           | Каждая партия                                                      | Заведующий хозяйством                 |
| Показатели образовательно-го процесса                                              | Режим дня групп                                                                    | СП 2.4.3648-20                           | 1 раз в неделю                                                     | Заместитель заведующего по УВР        |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                    |                                          |                                                                    |                                       |
| Здоровье                                                                           | Утренний прием детей, термометрия                                                  | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно                                                          | Воспитатели, медработник              |
|                                                                                    | Вакцинация                                                                         | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | медработник                           |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14       | ежедневно                                                          | воспитатели                           |
| Профилактика заболеваний                                                           | Оздоровление                                                                       | СП 2.4.3648-20                           | Июнь, июль, август                                                 | медработник                           |
|                                                                                    | Проведение ограничительных мероприятий                                             | Программа мероприятий                    | При решении Роспотребнадз о ра г. Ялта                             | медработник                           |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>          |                                                                                    |                                          |                                                                    |                                       |
| Состояние здоровья работников пищеблока                                            | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока             | Медработник, ответственный по питанию |
| Гигиеническая подготовка работников                                                | Обучение и аттестация работников пищеблока                                         | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | 1 раз в 2 года                                                     | Медработник                           |
|                                                                                    | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)                      |                                          |                                                                    |                                       |

**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                                         | Ответственный по питанию                              |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                  | Ежедневно                                         | Заведующий по хозяйству                               |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                            | Ежедневно, перед началом рабочей смены работников | Медработник                                           |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                       | Ежедневно                                         | Медсестра по диетпитанию                              |
| График смены кипяченой воды                                                                                  | Не реже 1 раза каждые 3 часа                      | Медсестра по диетпитанию                              |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                  | По факту                                          | Медработник                                           |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                    | По факту                                          | Заведующий хозяйством                                 |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                                                    | Ежемесячно                                        | Медсестра                                             |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                         | По факту                                          | медработник                                           |
| Личные медицинские книжки работников                                                                         |                                                   |                                                       |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                                                    | По факту                                          | Заведующий хозяйством, заместитель заведующего по УВР |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | 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.**

| №п/п | Ситуация                                                       | Действия                                                                                                                                                                                                                        |
|------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов   | <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>• использование запаса воды в емкости</li> </ul> |
| 2    | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> </ul>                                                                                      |

|   |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий в помещении, где находятся дети</li> </ul>                                                                 |
| 3 | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| 4 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>                                                                                                                                               |
| 5 | Неисправная работа холодильного оборудования                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6 | Пожар                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                         |

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

| №п/п | Мероприятие                                                                                                                                     | Срок                                          | Ответственный |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------|
| 1    | Разработка и корректировка программы производственного контроля                                                                                 | При создании детского сада и по необходимости | Заведующий    |
| 2    | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости     | Заведующий    |
| 3    | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля    | При формировании штата и по необходимости     | Заведующий    |
| 4    | Организация проведения специальной профессиональной                                                                                             | 1 раз в 5 лет                                 | медработник   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        |                       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль                                                                                                                                                                                                             |                                                        |                       |
| 5  | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                              | По графику                                             | медработник           |
| 6  | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                            | По графику                                             | медработник           |
| 7  | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы | постоянно                                              | Заведующий хозяйством |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                              | постоянно                                              | медработник           |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                               | Немедленно (при выявлении)                             | Заведующий хозяйством |
| 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 в г. Ялта | заведующий            |

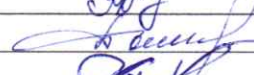
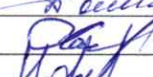
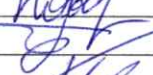
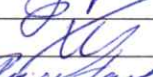
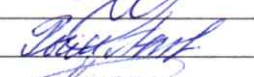
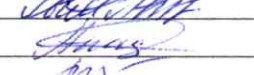
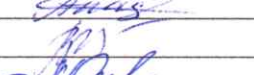
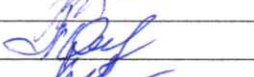
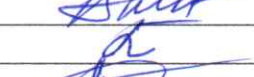
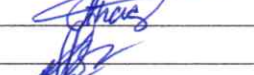
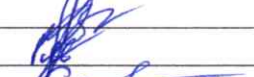
Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Ответственный по питанию

 А.В. Юрьева  
 З.П. Долгополова

С Программой производственного контроля ознакомлены:

| Фамилия, имя, отчество | Должность            | Подпись                                                                              |
|------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Горьева А.р.           | завхоз               |   |
| Хампоисова З.Ф.        | медсестра            |   |
| Александрова О.В.      | воспитатель          |   |
| Иванова О.р.           | педагог              |   |
| Белова О.А.            | воспитатель          |   |
| Иванова О.В.           | воспитатель          |   |
| Александрова О.В.      | дворник              |   |
| Хампоисова З.Ф.        | учитель-логопед      |   |
| Вербов Е.Т.            | учитель-логопед      |   |
| Суховалов А.В.         | воспитатель          |   |
| Самостина, И.В.        | тьютор               |   |
| Соловьев И.Н.          | воспитатель          |   |
| Леонид А.В.            | реб. псих.           |   |
| Портин С.А.            | наст. воспитатель    |   |
| Александрова О.В.      | наст. воспит.        |   |
| Михайлов В.А.          | новатор              |   |
| Битков Т.Н.            | новатор              |   |
| Хампоисова З.Ф.        | учитель-логопед      |   |
| Вербов Е.Т.            | учитель-логопед      |   |
| Белова О.А.            | педагог. воспитатель |  |
| Суховалов А.В.         | дворник спорт. зал   |  |