

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 53 «Чайка» городского округа Тольятти

ПРИНЯТО  
Советом Учреждения  
Протокол № 1  
« 20 » 07 2022 г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБУ д/с № 53:  
С.Л. Степанова  
2022 г.

Программа

(План)

производственного контроля за соблюдением санитарных  
правил и норм, проведением санитарно –  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

## **1. Общие сведения о юридическом лице.**

### **1.1. Наименование учреждения, адрес:**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 53 «Чайка» городского округа Тольятти.

Юридический адрес: 445010, РФ, Самарская область, г. Тольятти, ул. Мира, д. 10

Фактический адрес: 445010, РФ, Самарская область, г. Тольятти, ул. Мира, д. 10

Учредитель: муниципальное образование - городской округ Тольятти в лице администрации городского округа Тольятти

### **1.2. Вид осуществляемой деятельности:**

осуществление образовательной деятельности по адаптированным образовательным программам дошкольного образования.

Лицензия № 3446 от 30.12.2011г. выдана Министерством образования и науки Самарской области. Срок действия лицензии: бессрочно

**1.3. Цель производственного контроля:** *обеспечение безопасности путем должного выполнения санитарных правил, санитарных противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организация и контроль за их соблюдением.*

**1.4. Объекты производственного контроля:** *складские и другие помещения, технологическое, холодильное оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, а также сырье и готовая продукция, выпускаемая в учреждении.*

## **2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:**

-Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294 -ФЗ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля «

-ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-ФЗ от 17.09.1998 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»

-ФЗ РФ от 30.03.1995 № 38 -ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции )

-ФЗ от 17.09.1998 № 157 – ФЗ « Об иммунопрофилактике инфекционных болезней «

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 « Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28

« Об утверждении СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15

« Об утверждении СП 3.1.3597-20 « Профилактика новой коронавирусной инфекции КОВИД-19»

- СП 3.1.3597-20 « Профилактика новой коронавирусной инфекции КОВИД-19» с изменениями и дополнениями.

Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».

Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья ». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний ».

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».

- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа».

Сан Пин 3.2.1333 -03 “ Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации “

СП 3.2. 1317 -03 “ Профилактика энтеробиоза “

СП 3.3.2367 – 08 “ Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней “

СП 3.3. 2342 – 08 “ Обеспечение безопасности иммунизации “

СП 3.1.2. 1108-02 “ Профилактика дифтерии “

СП 3.1. 1381 – 03 “ Профилактика столбняка “

СП 3.1.1. 2341- 08 “ Профилактика вирусного гепатита В “

СП 3.1. 958-00 “Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами “

СП 3.1.1. 1117-02 “ Профилактика острых кишечных инфекций “

МУ от 28.02095 11-16/03-06 “Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях “.

Р 3.5.19.04 -04 “Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях “.

### 3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность	№ , дата приказа
1	Степанова Светлана Леонидовна	Заведующий	
2	Майорова Ольга валентиновна	Заместитель заведующего по ВМР	
3	Файзуллина Наталья Николаевна	Заместитель заведующего по АХЧ	

### 4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный ( Ф.И.О. , должность)</i>
<b>Требования обеспечения функционирования здания:</b>			
Контроль за удельной площадью на 1 воспитанника в помещениях детского сада	ежедневно при изменении сетки занятий	паспорт ОУ	Зам.зав. по ВМР
Контроль над состоянием системы	ежедневно		Зав.д/с

освещения			Степанова С.Л.
Контроль над системой электроснабжения	1 раз в год	Акты замеров сопротивления	Зам.зав.по АХЧ
Контроль над состоянием системы отопления	осеннее-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Зам.зав.по АХЧ
Контроль над системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Зам.зав.по АХЧ
Контроль над состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	Зам.зав.по АХЧ
Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Зам.зав.по АХЧ
Контроль над откачкой сточных канализационных вод	По мере необходимости	Акты выполненных работ	Зам.зав.по АХЧ
Обеспечение свободного доступа к технологическому оборудованию	Постоянно		Зам.зав.по АХЧ
Технический осмотр здания, склада	2 раза в год	Отметка в журнале	Зам.зав.по АХЧ
<b>Требования к территории</b>			
Контроль за состоянием безопасности спортивно-игрового оборудования	1 раз в месяц	Отметка в журнале	Зам.зав. по ВМП
Контроль за качеством уборки территории	1 раз в неделю	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
Проверка санитарного состояния теневого навеса	1 раз в месяц	Отметка в журнале	Зам.зав. по ВМП
Проведение санитарной вырубке зеленых насаждений	1 раз в неделю	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	Отметка в журнале	Зам.зав. по ВМП
<b>Требования к оборудованию помещений</b>			
Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в месяц	Акты проверок	Зам.зав. по ВМП
Контроль над состоянием мебели по ростовым группам	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зав.д/с Степанова С.Л.
Контроль за маркировкой мебели	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в		Зам.зав. по ВМП

	месяц		
Уход за растениями	1 раз в неделю	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
<b>Требования к содержанию помещений</b>			
Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в полугодие		Зам.зав.по АХЧ
Контроль над состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно		Зав.д/с Степанова С.Л.
Проверка состояния уборочного инвентаря, маркировки инвентаря	1 раз в неделю	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений	1 раз в месяц		Зав.д/с
Проверка санитарного состояния, игрового спортивного и др. оборудования	1 раз в месяц	Отметка в журнале	Зам.зав. по ВМП Бычкова Е.Б.
Контроль за санитарным состоянием постельного белья, его маркировкой	1 раз в месяц	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
Контроль за санитарным состоянием штор и оконных поверхностей	1 раз в месяц	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
Контроль за соблюдением мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции	ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения	Зам.зав.по АХЧ
<b>Требования к организации режимных моментов</b>			
Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Контроль за соблюдением сервировки столов при организации приема пищи воспитанниками	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Контроль за соблюдением режима дня воспитанников	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Контроль за соблюдением графика выдачи пищи на группы	1 раз в неделю		Зав.д/с Степанова С.Л.
Проверка соблюдения двигательной активности детей	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Контроль за проведением утреннего фильтра в группах	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Контроль за санитарным состоянием игрушек и дидактического оборудования	ежедневно		Зам.зав. по ВМП
Проверка соблюдения максимально-допустимой нагрузки образовательной	ежедневно		Зав.д/с Степанова С.Л.

деятельности			
<b>Требования к содержанию пищеблока</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:</li> <li>• правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>• уборка пищеблока;</li> <li>• правила мытья посуды;</li> <li>• контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>• контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>• контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов;</li> <li>• контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>• контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>• контроль над наличием йодированной соли;</li> <li>• контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</li> <li>• контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</li> <li>• соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</li> <li>• наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</li> <li>• контроль над условиями и сроками хранения продуктов , над реализацией продукции</li> <li>• Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием транспорта для перевозки продуктов</li> <li>• Контроль за соблюдением примерного 20-ти дневного</li> </ul>	<p>1 раз в неделю</p> <p>-/-</p> <p>2 раз. в неделю</p> <p>-/-</p> <p>-/-</p> <p>ежедневно</p> <p>-/-</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>при поступлении продуктов</p> <p>ежедневно</p> <p>раз в месяц</p> <p>раз в месяц</p> <p>ежедневно</p>	<p>Отметка в журнале</p> <p>Медицинские книжки</p> <p>Сертификаты</p> <p>отметка в бракер. журнале</p>	<p>Зав.д/с Степанова С.Л оператор по питанию</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л, оператор по питанию</p> <p>Зам.зав.по АХЧ, оператор по питанию</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л оператор по питанию</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л оператор по питанию</p> <p>Зам.зав.по АХЧ, оператор по питанию</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л</p> <p>Зам.зав.по АХЧ</p> <p>Зав.д/с Степанова С.Л</p> <p>Зав.д/с</p>

меню в соответствии с периодами года			Степанова С.Л
<b>Требования к проф.осмотрам</b>			
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья	Мед.сестра, оператор по питанию
Контроль за прохождением медицинского осмотра: <b>-первичный</b> – все сотрудники;  <b>-периодический</b> - все сотрудники  <b>-профессиональная гигиеническая подготовка:</b> Сотрудники пищеблока Остальные сотрудники	При поступлении на работу  2 раза в год  1 раз в год 1 раз в 2 года		Зав.д/с Степанова С.Л  Зам.зав.по АХЧ  Зам.зав.по АХЧ

### 5. Лабораторные исследования

№ п./п.	Вид исследований	Кратность
1	Основные санитарно-бактериологические исследования объектов окружающей среды	1 раз в год (проба) при наличии финансирования
2	Безопасность пищевой продукции	1 раз в год (проба) при наличии финансирования
3	Исследование параметров микроклимата	2 раза в год (проба) при наличии финансирования
4	Исследование песка на я/гельминтов	1 раз в год (проба) при наличии финансирования

### 6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению.

см. приложение № 1

### 7. Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам.

см. приложение № 2

### 8. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок	Ответственные
--------------------	------	---------------

	выполнения	
Ремонт спортивно-игрового оборудования	В теч.года	Зав.д/с Степанова С.Л
Покраска игрового оборудования на участках	Май-июнь	Зам.зав.по АХЧ
Замена светильников и ламп накаливания	В теч.года	Зам.зав.по АХЧ
Утепление окон	Октябрь-ноябрь	Зам.зав.по АХЧ
Проверка огнетушителей на соответствие	По графику	Зам.зав.по АХЧ
Частичный ремонт канализации на кухне, в туалетах.	В теч.года	Зам.зав.по АХЧ
Ревизия отопительной системы	июнь	Зав.д/с Степанова С.Л
Измерение сопротивления электропроводки	май	Зав.д/с Степанова С.Л
Приобретение моющих средств, спец.одежды, инвентаря	В теч.года	Зам.зав.по АХЧ
Ревизия вентиляции	В теч.года	Зам.зав.по АХЧ

### 9. Перечень возможных аварийных ситуаций

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	<b>Департамент образования мэрии городского округа Тольятти</b>	Временная остановка работы образовательного учреждения.
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Департамент образования мэрии городского округа Тольятти	1. Прекратить работу пищеблока. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.

Авария системы водоснабжения	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Департамент образования мэрии городского округа Тольятти	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Департамент образования мэрии городского округа Тольятти	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Департамент образования мэрии городского округа Тольятти	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

### 9. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Ежегодный отчет о выполнении Программы производственного контроля в образовательном учреждении осуществляется на общем собрании работников, на Совете Учреждения ответственными лицами.

### 10. План работы бракеражной комиссии.

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии

Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Заведующий МБУ д/с № 53 «Чайка»: \_\_\_\_\_ С.Л.Степанова