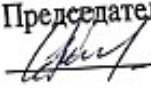


СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО ДОУ № 138
 К.Ш. Сухоплясова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая ДОУ № 138
 Е.В. Краснова
приказ от 27.08.2022 № 182



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении № 138 г. Липецка

на 2022-2023 учебный год

1. Пояснительная записка

1.1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 138 г. Липецка (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

1.2. Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Краснова Е.В.	заведующая	Контроль: - Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ; - Организация медицинских осмотров работников; - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
Горева С.А.	старший воспитатель, исполняющая обязанности заведующего хозяйством	- Организация лабораторных исследований - Ведение журнала аварийных ситуаций - Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - контроль за температурой помещений ДОУ
Жигулева Н.А., Горева С.А.	заместитель заведующей	Ведёт контроль за: - режимом дня и НОД

	по УВР, старший воспитатель	-санитарное состояние - уголками и зонами природы - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования музыкального (спортивного) залов - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей
Руднева Т.К.	медицинская сестра	- Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, требований СанПиН. - контроль за наличием прививок у воспитанников ДОУ.
Вересочий А.М.	специалист по закупкам, исполняющая обязанности калькулятора	- Цикличное меню; - журнал бракеража сырой продукции; - журнал проведения витаминизации третьих блюд.
Доровских А.М.	заведующий складом	- санитарное состояние складов, кладовых. - прием продуктов. - накопительная ведомость. - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Заклецкая Н.В.	Шеф-повар	— гигиенический журнал осмотра сотрудников — журнал бракеража готовой продукции

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение	Примечание
1	Заведующая	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
2	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
3	Заведующий хозяйством	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
4	Учитель-логопед	3	1 раза в год	1 раз в 2 года	
5	Учитель-дефектолог	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
6	Воспитатель	30	1 раза в год	1 раз в 2 года	
7	Старший воспитатель	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
8	Педагог-психолог	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
9	Инструктор по ФК	2	1 раза в год	1 раз в 2 года	
10	Музыкальный руководитель	2	1 раза в год	1 раз в 2 года	
11	Младшие воспитатели	12	1 раза в год	1 раз в год	
12	Шеф-повар	1	1 раза в год	1 раз в год	
13	Повар	3	1 раза в год	1 раз в год	
14	Подсобные рабочие	2	1 раза в год	1 раз в год	
15	Кастелянша	1	1 раза в год	1 раз в 2 года	
16	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раза в год	1 раз в 2 года	

17	Рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания	1	1 раза в год	-	
18	Заведующий складом	1	1 раза в год	1 раз в год	
19	Сторож	2	1 раза в год	-	
20	Дворник	1	1 раза в год	-	
21	Делопроизводитель	1	1 раза в год	-	
22	Специалист по закупкам	1	1 раза в год	-	
23	Калькулятор	1	1 раза в год	1 раз в год	
24	Специалист по кадрам	1	1 раза в год	-	

4. Перечень мероприятий по производственному контролю:

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица	Примечание
1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения				
1.1.	Санитарное состояние пешеходных дорожек, подъездных путей; освещения территории, озеленение	контроль за санитарным состоянием территории - 1 раз в квартал	заведующий хозяйством	
1.2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивных площадок с соответствующим спортивным оборудованием	- контроль за санитарным состоянием групповых участков – 1 раз в квартал - ремонт и замена (покраска) малых форм, спортивного оборудования и сооружений - по мере их выхода из строя и 2 раз в год. - приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости).	Заведующая, заместитель заведующего	
1.3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	- контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки – постоянно. - вывоз твердых бытовых отходов - по договору с организацией.	заведующий хозяйством	
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания				
2.1.	Состояние подвальных помещений детского сада	Ежемесячный контроль: — функционирование системы теплоснабжения; функционирование систем водоснабжения, канализации. - освещение подвалов	заведующий хозяйством	
2.2.	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Контроль 1 раз в квартал - ремонт, - мойка цоколя	заведующий хозяйством	
2.3.	Внутренняя отделка помещений	Контроль 2 раза в год, план на ремонт	заведующий хозяйством	

2.4.	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Постоянный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь—июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	заведующий хозяйством	
2.5.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раза в год. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август).	заведующий хозяйством	
2.6.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	— соблюдение графика проветривания помещений – контроль 1 раз в месяц; — температурного режима (в зимний период) в помещениях согласно СанПиН – контроль 1 раз в месяц и по необходимости.	Заведующая, Заместитель заведующей, старший воспитатель	
2.7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	- Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август).	заведующий хозяйством	
2.8.	Питьевая вода	- постоянный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима - (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	заведующий хозяйством	
2.9.	Естественное и искусственное освещение	- контроль за уровнем освещенности помещений – 1 раз в квартал, - мытье оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже	заведующий хозяйством, старший воспитатель	

		3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (по необходимости)		
3. Состояние оборудования помещений для работы с детьми				
3.1.	Детская мебель	- Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель	
3.2.	Уголки и зоны природы	- Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель	
3.3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	постоянный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования: - Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН. Исключить из детского пользования игрушки с различными повреждениями – 1 раз в месяц	Заместитель заведующей УВР, старший воспитатель	
3.4.	Санитарное состояние ковровых изделий	- визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года – 1 раз перед началом учебного года (август).	заведующий хозяйством	
3.5.	Постельное белье, салфетки, полотенца	- визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. - Замена полотенец, салфеток (1 раз в неделю) - 1 раз в квартал.	заведующий хозяйством	
3.6.	Состояние оборудования	визуальный контроль за	Заместитель	

	спортивного зала	состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования (1 раз в год перед началом учебного года) – 2 раза в год.	заведующей УВР, старший воспитатель	
4. Состояние помещений и оборудования пищеблока				
4.1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. - техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп – при необходимости.	заведующий хозяйством	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока	- визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год).	заведующий хозяйством	
4.3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке, при необходимости вызов специалистов по договору.	заведующий хозяйством	
4.4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (не реже 2 раза в год); при повреждении маркировки — немедленное обновление.	заведующий хозяйством	
4.5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	заведующий хозяйством, Шеф-повар	
5. Состояние помещений и оборудования прачечной				

5.1.	Санитарное состояние прачечной	- визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной Состояние технологического оборудования прачечной, Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 1 раз в месяц.	заведующий хозяйством	
6. Состояние оборудования медицинского кабинета				
6.1.	Оборудование медицинского кабинета	- визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского кабинета; ежедневная уборка, кварцевание – 1 раз в квартал.	Заведующая, заведующий хозяйством	
6.2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Заведующая, заведующий хозяйством	
6.3.	Медикаментозные средства	контроль за сроком годности медикаментозных препаратов. Проверка и пополнение медицинских аптек (1 раз в год).	Медицинская сестра	
7. Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий				
7.1.	Посещаемость в группах Количество детей:	— во всех возрастных группах – 1 раз в месяц	Заведующая, Заместитель заведующей УВР, старший воспитатель	
7.2.	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и ООД согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - контроль за соблюдением режима дня и расписанием занятий – 1 раз в месяц	Заведующая, Заместитель заведующей УВР, старший воспитатель	
7.3.	Требование к организации физического воспитания	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики - 1 раз в квартал.	Заведующая, Заместитель заведующей УВР, старший воспитатель, медицинская сестра	

7.4.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей – 1 раз в квартал	Заведующая, Заместитель заведующей УВР, старший воспитатель, медицинская сестра	
7.5.	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	- Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.	заведующая	
8. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения				
8.1.	наличие медработников	Договор с мед. учреждением	заведующая	
8.2.	медицинские осмотры воспитанников	- медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год) - Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Медсестра, заведующая	
8.3.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	проверка и пополнение медицинских аптек – 2 раза в год. Аптечки находятся в кабинете заведующей, старшего воспитателя, спортивных залах, медицинском кабинете.	Заведующая, инструкторы по ФК	
8.4.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	1 раз в квартал, важная информация и консультации для сотрудников ДОУ	Медицинская сестра	
9. Санитарные требования к организации питания воспитанников				
9.1.	Наличие согласованного меню 2-х недельного	1 раз в год - январь	Заведующая, калькулятор	
9.2.	Витаминизация готовых блюд	- Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Шеф-повар	
9.3.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала	Шеф-повар	
9.4.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия	

9.5.	Ведение и анализ накопительной ведомости	- Ежедневно	Зав. складом	
9.6.	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Шеф-повар	
9.7.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Зав. Складом, калькулятор	
9.8.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока – 1 раз в месяц	Заведующая, шеф-повар	
10. Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке				
10.1.	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	заведующая	
10.2.	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	заведующая	
10.3.	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	заведующая	
10.4.	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	заведующая	
10.5.	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	заведующая	
11. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения				
11.1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- утверждаются в начале учебного года - Постоянный контроль за проведением генеральной уборки в группах	Заведующая, Заместитель заведующей, заведующий хозяйством, старший воспитатель	
11.2.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	заведующий хозяйством	
11.3.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр. Медицинские книжки сотрудников хранятся в кабинете	заведующая	

		специалиста по кадрам.		
11.4	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения – 1 раз в 2 года. Работники пищеблока – 1 раз в год.	заведующая	
12. Санитарно-эпидемиологические требования к ДОУ в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)				
12.1	Особые санэпидтребования к работе ДОУ			

5. Перечень микробиологических санитарно-гигиенических и паразитологических исследований в ДОУ

№	Наименование исследования	Количество
1	Бактериологические исследования пищевых продуктов:	
	Определение МАФАМ	1
	Определение БГКП	1
	Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	1
	Определение золотистого стафилококка	1
	Определение бактерий рода proteus	1
	Бактериологические (в т.ч. биологические) исследования объектов внешней среды на легионеллез	1
2	Паразитологические исследования воды:	
	Исследование воды (питьевой, бассейнов, водоемов) на яйца гельминтов	2
	Исследование воды (питьевой, бассейнов, водоемов) на цисты патогенных кишечных простейших	2
3	Исследования почвы (песка) на микробиологические показатели:	
	Исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов на яйца гельминтов (метод Романенко)	12
	Исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов на цисты кишечных простейших (метод Падченко)	12
	Исследования объектов внешней среды на ооцисты криптоспоридий	12
4	Микробиологические исследования воды:	
	Вода на ОКБ, ТКБ/E.coli (титрационный метод)	12
	Вода на колифаги (метод прямого посева)	12
	Вода на золотистый стафилококк (S.aureus)	12
	Определение энтерококков	12
5	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов	
	Определение калорийности готового блюда/полноты вложения сырья	1
	Определение фосфатазы, пероксидазы/эффективность тепловой обработки	1
	Определение массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты) в продукции общественного питания, продуктов переработки плодов и овощей	1
6	Исследование смывов (пыли) с объектов внешней среды	

	Исследование смывов (пыли) с объектов внешней среды на яйца гельминтов	12
	Исследование смывов (пыли) с объектов внешней среды на цисты патогенных кишечных простейших	12
	Смывы на БГКП	12

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля (ответственные)	постоянно
8	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений (по запросу).

7. Перечень аварийных и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды;	Заведующая	В день, час возникновения ситуаций

	- поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.		
--	---	--	--

При возникновении ситуаций осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор.