

Утверждено и введено в действие  
Приказом № 10 от 19. 01. 2022  
Заведующий МБДОУ «Кубасский  
детский сад» Сабирзянова Д.З.Сабирзянова



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности**  
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Кубасский детский сад»**  
**Чистопольского муниципального района**

2022г.

## **1. Паспорт программы**

### **Характеристика объекта -**

Полное и сокращенное наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное Учреждение «Кубасский детский сад» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан  
МБДОУ «Кубасский детский сад»

### **Тип объекта:**

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

Дошкольное образование

Юридический адрес:

422954 , РТ, Чистопольский район, с. Кубассы, ул. Центральная, д.12

Фактический адрес:

422954 , РТ, Чистопольский район, с. Кубассы, ул. Центральная, д.12

### **Характеристика здания**

Тип строения

отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь

220,6 кв.м

Оборудование

оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### **Характеристика инженерных систем**

Освещение

естественное и искусственное

Система вентиляции

естественная, приточно-вытяжная

Система отопления

Централизованная

Система

водоснабжения

холодая, централизованная

Система канализации

выгребная

## **2. Перечень**

**официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью:**

**Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;**

**Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;**

**Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;**

[СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

[СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

[СанПиН 2.2.4.548-96](#) «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

[СН 2.2.4/2.1.8.562-96](#) «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;

[СН 2.2.4/2.1.8.566-96](#) «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

[СП 52.13330.2016](#) «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;

[СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](#) «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусенному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;

[СанПиН 2.1.6.1032-01](#) «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

[СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

[СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

[СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

[СП 3.1.7.2615-10](#) «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

[ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;

[ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

[ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;

[ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

[ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

[ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;

[ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;

[ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;

[СП 3.5.3.1378-03](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

[МУ 3.1.1.2438-09](#) «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

[СанПиН 3.5.2.3472-17](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

[СанПиН 3.5.3.3223-14](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

[СП 3.1.1.3108-13](#) «Профилактика острых кишечных инфекций»;

[СП 3.1.2.3109-13](#) «Профилактика дифтерии»;

[СП 3.1.2.3113-13](#) «Профилактика столбняка»;

[СП 3.1.2952-11](#) «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

[СП 3.1.2.3117-13](#) «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

[СП 3.1.3.2352-08](#) «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;  
[СП 3.1/3.2.3146-13](#) «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;  
[СанПиН 3.2.3215-14](#) «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;  
[приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н](#) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Распоряжение от 01.09.2020 № 66
		контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 01.09.2020 № 69
		контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 01.09.2020 № 66
		контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2020 № 66

		разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	
5	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2021 № 104

4. Перечень

химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10</a>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12_7 803, МУК 4.3.2812-10.4.3</a>	Протокол
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)	<a href="#">СН 2.2.4/2.1.8.56_2-96, ГОСТ 23337-2014</a>	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных	Помещения (1 проба)	<a href="#">МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</a>	Протокол

			работ			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<a href="#">МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5</a>	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<a href="#">СанПиН 3.2.3215-14</a>	Протокол
6	Контроль санитарного фона	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 горшков, стульчиков)  Пищеблок – 5-10 смызов (с разделочных столов и досок для готовой пищи,	<a href="#">СанПиН 3.2.3215-14</a>	Протокол

			овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы	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 смызов)	<a href="#">СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</a> Протокол
7	Качество 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, додотовочно м (2 пробы)	<a href="#">СанПиН 2.1.4.1074-01</a> Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> Протокол

			исследуемого приема пищи)	
	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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Рабочая по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз 2 года
5	Младший воспитатель	1	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	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.09.2019 № 3

##### 6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654

#### 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	Основание	Срок	Ответственный
-----------------	-----------	------	---------------

Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий
Освещенность территории	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Еженедельно	Заведующий
Температура воздуха и кратность проветривания	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , график проводиваний	Постоянно	Заведующий
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий
Состояние осветительных приборов	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежемесячно	Заведующий
Кратность и качество уборки помещений	<a href="#">СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Еженедельно	Заведующий
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	<a href="#">СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежемесячно	Заведующий
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Заведующий
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждая партия	Заведующий Повар
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Повар

– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Воспитатель
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Повар
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждый технологический цикл	Повар
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Заведующий
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	2 раз в год, сентябрь, май	Воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Заведующий
Продолжительность прогулок	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Воспитатель
Режим дня и занятий	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			

Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Постоянно	Заведующий
Контроль за утренним приемом детей	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	Ежедневно	Заведующий
Вакцинация	<a href="#">Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</a>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заведующий
Осмотр воспитанников на педикулез	<a href="#">СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</a>	1 раз в месяц	Воспитатель
Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий
Плановые осмотры	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a>	По графику	Заведующий
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	Заведующий
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	<a href="#">Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</a>	3 раза в неделю	Работники , специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Заведующий
Дезинфекция	<a href="#">СП 3.5.1378-03</a>	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	<a href="#">СанПиН 3.5.2.3472-17</a>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специализированная организация
Дератизация	<a href="#">СП 3.5.3.3223-14</a>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	специализированная организация

#### 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
<a href="#"><u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u></a>	Ежедневно	Повар
<a href="#"><u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u></a>	Ежедневно	Повар
<a href="#"><u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u></a>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий
<a href="#"><u>Ведомость контроля за рационом питания</u></a>	Ежедневно	Заведующий
<a href="#"><u>График смены кипяченой воды</u></a>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатель
<a href="#"><u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u></a>	По факту	Воспитатель
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий
<a href="#"><u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u></a>	Ежемесячно	Воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий
<a href="#"><u>Журнал учета</u> и протоколы лабораторных испытаний</a>	По факту	

#### 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение	ежедневно влажная уборка помещений с

	заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проводетривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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 (плана) 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, действованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медраб Заведующая МБДОУ Д.З. Сабирзянова
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведущий
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведущий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Прошнурован, прошумерован  
и скреплен печатью.

