

Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного
вида №107 «Лукоморье» (МДОУ
«Детский сад № 107
«Лукоморье») г. Вологда

УТВЕРЖДЕНА
Приказом заведующего МДОУ №107
«Лукоморье»

№9 от 11 января 2021 год.

Заведующий  Т.А.Харина

Согласовано:
Протокол №1 от 13.01.2021г.
Председатель профкома

 /И.В.Карпина/



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в *Муниципальном дошкольном образовательном учреждении*
«Детский сад комбинированного вида №107 «Лукоморье»

Оглавление

Введение.....	1-2
Паспорт программы.....	2
Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.....	3-4
Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	4-5
Контроль санитарного состояния.....	5
Контроль выполнения противо-эпидемических мероприятий.....	5-6
Контроль за безопасными условиями для здоровья обучающихся и работников.....	6-8
Контроль по созданию безопасных условий при организации образовательного процесса.....	8-9
Мероприятия производственного контроля по организации питания.....	9
Мероприятия производственного контроля за соблюдением санитарных правил работниками.....	9-10

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа производственного контроля (далее-Программа) разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой в организации для исключения вредного воздействия на здоровье человека. Программа направлена на охрану жизни и здоровья обучающихся и работников, обеспечение безопасности и (или) безвредности для людей факторов среды обитания.

предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выполнению работ и предоставлению образовательных услуг, а также к используемым хозяйствующими субъектами зданиям, сооружениям, помещениям, оборудованию и транспортным средствам.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- санитарно-гигиеническим состоянием здания и территории учреждения;
- безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления;
- безопасными условиями оказания образовательных услуг, пребывания в учреждении;
- безопасными условиями труда работающих в организации.

В рамках производственного контроля учреждение должно осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с проведением лабораторных исследований и измерений.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №107 «Лукоморье» (МДОУ №107 «Лукоморье»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	160004, г. Вологда, ул. Гончарная д.8А
Фактический адрес:	160004, г. Вологда, ул. Гончарная д.8А
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3688,1 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной

деятельности

Характеристика инженерных систем

Свечение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

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

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

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

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением 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»;

СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;

СП 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, искусственному 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 3.1.2.952-11 «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 осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Приказ от 11.01.2021г. № 9
2	Старший	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации	Приказ

	воспитатель	режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	от 11.01.2021г. № 9
3.	Медработник (по согласованию с Буз ВО Вологодская городская поликлиника № 4)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 11.01.2021г. № 9
4.	Специалист по охране труда	организация плановых медицинских осмотров работников; контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; организация профессиональной подготовки и аттестации работников;	
4	Заместитель заведующего по АХР	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 11.01.2021г. № 9
5	Ответственный по питанию (по согласованию с МАУ Центр социального питания)	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от 11.01.2021г. № 9

2 Контроль санитарного состояния

2.1. Производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием организуется и контролируется рабочей группой из числа администрации учреждения посредством визуального наблюдения за : санитарным содержанием территории объектов – ежедневно; состоянием внутренней отделки помещений – ежемесячно; укомплектованностью осветительными приборами – ежемесячно; целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников – ежемесячно; обеспеченностью оборудованием – ежемесячно; функциональным состоянием инвентаря – ежемесячно; соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены – ежемесячно; организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов – ежедневно; проведением санитарной уборки помещений – еженедельно; наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, наличием моющих и дезинфицирующих средств – еженедельно; устранением выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил; уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее-генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования ДОУ.

3. Контроль выполнения противо-эпидемических мероприятий

3.1. Входной контроль - ежедневно: - ежедневная термометрия с занесением ее результатов в ведомость/журнал – обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в учреждение, помещение для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты; - разобщение и ограничение потоков людей при входе в здание;

3.2. Организация образовательного процесса в учреждении с проведением дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях в соответствии с инструкцией по их применению – ежедневно:

- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха (по режиму карантина);

- проветривание помещений в соответствии с графиком организационных процессов и режима работы учреждения;

- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- обработка игрушек и игрового и иного оборудования ежедневно с применением дезинфицирующих средств;

- обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек;

- проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств при использовании музыкального или спортивного зала после каждого посещения;

- посещение учреждения детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в ДООУ;
- проведение генеральной уборки не реже одного раза в неделю.

3.3. Организация питания обучающихся и сотрудников-ежедневно:

- организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов – мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Контроль за безопасными условиями для здоровья обучающихся и работников

Объект	Мероприятия	Кратность проведения мероприятия
Исправность системы водоснабжения и водоотведения здания	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность системы холодного и горячего водоснабжения, исправность водонагревающего устройства	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Соответствие гигиеническим нормативам воды, используемой в питьевых и хозяйственно-бытовых целях	Текущий оперативный административный контроль	1 раз в год
Исправность системы отопления	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Соответствие гигиеническим нормативам	Текущий оперативный	1 раз в год

параметров микроклимата, воздухообмена, влажности воздуха	административный контроль	
Температурный режим в здании	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Уровни естественного и искусственного освещения	Текущий оперативный административный контроль	1 раз в год
Исправность системы вентиляции	Текущий оперативный административный	Не реже 1 раза в 10 лет
Уровень шума, вибрации, электромагнитных полей	Текущий оперативный административный контроль	1 раз в год
Вывоз ТБО	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Утилизация ртутьсодержащих ламп	Текущий оперативный административный контроль	По мере требования
Исправность запорных устройств	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность видеонаблюдения	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность пожарной сигнализации	Текущий оперативный административный контроль	ежеквартально
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность компьютерного оборудования	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность технологического	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно

Оборудования в здании		
Исправность электропроводки в здании	Текущий оперативный административный контроль	ежеквартально
Исправность покрытия пола и стен помещений	Текущий оперативный административный контроль	еженедельно
Исправность мебели в здании	Текущий оперативный административный контроль	еженедельно
Исправность уборочного инвентаря в здании	Текущий оперативный административный контроль	ежемесячно
Исправность ограждения территории	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Исправность уличного освещения	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Безопасное состояние уличного игрового оборудования участков	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Надлежащее состояние территории	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Отсутствие сгораемого мусора на территории	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно

5. Контроль по созданию безопасных условий при организации образовательного процесса

Объект	Мероприятия	Кратность проведения мероприятия
Соблюдение режима дня	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Соблюдение расписания занятий	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно

Контроль за состоянием физкультурного, музыкального инвентаря	Текущий оперативный административный контроль	ежемесячно
Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов по росту детей	Текущий оперативный административный контроль	ежемесячно
Контроль за мытьем игрушек	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	Текущий оперативный административный контроль	еженедельно
Безопасное состояние уличного игрового оборудования участков	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно

6. Мероприятия производственного контроля по организации питания

Объект	Мероприятия	Кратность проведения мероприятия
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль за режимом организации питания в группах	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль соблюдения нормы детского питания	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль качества приготовления пищи на пищеблоке, соблюдение технологических карт	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно

Контроль суточных норм	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль качества поступающих продуктов, условий их хранения и своевременной реализации	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Соблюдение температурного режима холодильников	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль ведения документации на пищеблоке, наличия журналов и инструкций	Текущий оперативный административный контроль	ежедневно
Контроль санитарного состояния пищеблока	Текущий оперативный административный контроль	еженедельно

7 Мероприятия производственного контроля за соблюдением санитарных правил работниками

Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
Наличие локальных актов по ОТ и ТБ, соблюдение санитарных, противоэпидемических мероприятий.	постоянно	Заведующий, специалист по ОТ и ТБ
Проведение инструктажей по ОТ и ТБ, соблюдение санитарных, противоэпидемических мероприятий.	2 раза в год, по мере требования	Заведующий, специалист по ОТ и ТБ
Обеспеченность работников инструкциями по ОТ и ТБ, санитарной	Постоянно в течение года	Заведующий, специалист по

обработке		ОТ и ТБ
Организация периодического обязательного медицинского осмотра в соответствии с «Перечнем профессий с ВОПФ и работами, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (исследования)	По графику	Заведующий, специалист по ОТ и ТБ
Своевременность прохождения работниками гигиенического обучения и сдачи санминимума для работы в ДОУ	По графику	Заведующий, специалист по ОТ и ТБ