

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 81 комбинированного вида
Приморского района Санкт-Петербурга

Согласована
Общим собранием работников ОУ
№ 1 от 30.08.2022

Утверждена
Приказом заведующего
№ 43/1 – О от 01.09.2022

Программа производственного контроля.

Санкт-Петербург
2022-2023 г.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий ДОУ, разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г № 52 – ФЗ; «Санитарных правил по организации и проведению производственного контроля за выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» от 10.07.2001 СП 1.1.1058 – 01; Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 г. "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку ДОУ			
1	Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение и благоустройство участка; наличие и санитарно – техническое состояние необходимого оборудования на территории; состояние ограждение участка и его соответствие требованиям санитарных правил; наличие подводки воды, оборудования и инвентаря для уборки участка	<ul style="list-style-type: none">• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории• Освещение территории	Зам.зав. по АХР
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, оборудования, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none">• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков;• Контроль за безопасностью оборудования Ремонт игрового, спортивного оборудования и сооружений (по мере их необходимости);• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере	Зам.зав. по АХР Медсестра

		необходимости)	
Персонал ДОУ			
1.	Наличие у персонала личных медицинских книжек;	постоянно	Документовед
2.	Своевременность прохождения персоналом мед. осмотров, вакцинации	по графику	Документовед
3.	Гигиенического обучения и гигиенической аттестации;	2 раза в год	Медсестра Заведующий
4.	Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной и другим вопросам санитарно – эпидемиологического благополучия;	по плану	Медсестра.
5.	Осмотр персонала пищеблока	ежедневный контроль (журнал здоровья)	Медсестра.
6.	Выполнение персоналом необходимые санитарно – противоэпидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест)	Ежедневный контроль	Заведующий
7.	Наличие аптечек первой помощи на рабочих местах	периодически	Медсестра
Санитарные требования к санитарно – техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН ежедневная наполняемость: 	Заведующий
2.	Состояние помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль 	Зам.зав. по АХР Медсестра
3.	Состояние кровли, фасада здания,	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. • При необходимости – заявка на ремонтные работы 	Зам.зав. по АХР
4.	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> • В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ 	Зам.зав. по АХР
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение • Промывка отопительной системы (июнь – июль) 	Зам.зав. по АХР
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции.	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: вытяжная вентиляция пищеблока, при неисправности- 	Зам.зав. по АХР

		<p>устранение в течение суток.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проведение ревизии системы и очистка вытяжных вентиляционных шахт (дымоходов) перед началом учебного года (август) с составлением акта 	
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиНу. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	Медсестра
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. 	Зам.зав. по АХР
9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима) • исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно – химическим показателям после ремонта систем водоснабжения 	Медсестра Зам.зав. по АХР
10.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Чистка оконных стекол (не реже 2 – х раз в год), • осветительной арматуры, светильников (не реже 3 раз в год). 	Зам.зав. по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	<p>Детская мебель.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, к техническому состоянию, маркировке. - Соблюдение требований к эксплуатации оборудования; - Санитарное содержание мебели и иного оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований: <ul style="list-style-type: none"> - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту – возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. - соответствие расстановки мебели нормам СанПиНа; • Контроль 1 раз в неделю 	Медсестра Ст. воспит.
2.	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за состоянием штор 	Зам.зав. по АХР
3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Ежедневное мытье игрушек (в конце рабочего дня) • Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа. • В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. 	Медсестра Ст. воспит.

4.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный 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. 	Зам.зав. по АХР
5.	Постельное бельё, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный 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 (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю) 	Медсестра
7.	Состояние спортивного и музыкального зала. - санитарно – техническое состояние помещений; - соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации спортивного зала; - соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму и проветриванию; - санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудованием музыкально-физкультурного зала; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт, • Контроль за проветриванием согласно нормам СанПиНа. 	Зам.зав. по АХР Ст. воспитатель Инстр. по физ. воспит. Муз. рук
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер. Проверка влажности режима хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (журналы контроля и листы контроля)	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Шеф-повар Медсестра
2.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием - системы вентиляции; -система водоснабжения, канализации, сантехприборов. -техническое обслуживание. • В случае неисправности систем тепло – водоснабжения, канализации – устранение в течение суток. 	Зам.зав. по АХР
3.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпид. показаниям. 	Медсестра Шеф. повар

4.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение в течении суток 	Зам.зав. по АХР Кладовщик
5.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря, • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление. 	Медсестра Шеф. повар
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1.	Санитарное состояние медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Генеральная уборка по графику • Контроль за исправностью оборудования 	Медсестра врач
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Медсестра
3.	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов • Проверка медицинских аптечек в помещениях (1 раз в месяц) 	Медсестра Врач
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий. 	Заведующий Врач Ст. воспитатель
2.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Медико – педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Ст. воспитатель Врач

3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий физкультурно-оздоровительной работы (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 	Заведующий Ст. воспитатель Врач
4.	Прием детей в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп • Прием детей в ДОУ 	Заведующий Медсестра Врач
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию ДОУ			
1	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинского персонала 	Заведующий Ст. медсестра. Врач
2.	Медицинские осмотры воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> • Углубленный медицинский осмотр воспитанников • Диспансеризация 	Ст. медсестра.
3.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников 1 раз в год • Флюорография 1 раза в год 	Ст. медсестра.
4.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка и пополнение мед. аптек. • Аптечки находятся в основных производственных и групповых помещениях 	Ст. медсестра.
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> • Ежегодно (с продлением) 	Заведующий Зам. зав. по АХР Ст. медсестра.
2.	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневным использованием в пищу йодированной поваренной соли 	Медсестра Шеф. повар
3.	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); 	Медсестра Шеф. повар
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	Медсестра, кладовщик
5.	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	Члены бракеражной комиссии
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Медсестра, кладовщик
7.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Шеф-повар

8.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик
9.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно с заполнением журнала	Медсестра
Санитарное состояние и содержание ДОУ			
1.	Проведения генеральных уборок	Постоянный контроль.	Медсестра
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль.	Медсестра
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами нового поколения, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дез. средств 	Зам.зав. по АХР
4.	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие мед. осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете. 	Медсестра

2.Осуществление лабораторных исследований испытаний

№	Вид исследования	Кратность
1	Исследование воды (химическое, бактериологическое)	При аварийных ситуациях
2	Обеды на калорийность	По графику проверки Управления Социального питания
3	Отбор проб на полную термическую обработку	По графику проверки Управления Социального питания
4	Пробы готовой продукции	По графику проверки Управления Социального питания
5	Смывы на пищеблоке	По графику проверки Управления Социального питания и Роспотребнадзора
6	Микроклимат	По графику проверки Управления Социального питания и Роспотребнадзора
7	Освещенность	По графику проверки Управления Социального питания и Роспотребнадзора
8	Экспертиза проектной документации	По мере необходимости
9	Организация гигиенической подготовки	1 раз в 2 года

3.Организация медицинских осмотров работников

№	Медосмотры	Виды исследований	Сроки	Ответственные
---	------------	-------------------	-------	---------------

п/п				
1	Работники ДОУ	Организация гигиенической подготовки	1 раз в 2 года	Заведующий Медсестра. Врач
		Флюорографическое обследование	1 раз в год	
		Диспансеризация – осмотр врачами (отоларинголог, психиатр, нарколог, стоматолог, профпатолог, гинеколог и др) - анализы (крови, мочи и пр) -мамография ,ЭКГ и др	1 раза в год	
		Анализы на яйцеглист	1 раз в квартал	
		Профпрививки	По графику и по мере необходимости	

4.Перечень видов деятельности

подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке

- лицензирование образовательной деятельности

5. Ведение учета и отчетности,

установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Перечень форм учета и отчетности:

- **производственная документация по питанию:**

- Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов
- Бракераж готовой кулинарной продукции
- Накопительная ведомость за 10 дней на 1 ребенка
- Амбарная книга
- Графики раздачи пищи по группам
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд
- План и протоколы Совета по питанию и т.п.

- **производственная документация**

- Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей
- Режимы дня и расписание занятий
- Журнал медицинских обследований персонала
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Антропометрические данные и листы рассаживания
- Журналы проверки на педикулез и т.п.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 81 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Молканова Елена Александровна
02.09.2022 16:42 (MSK), Сертификат 495E587FAEBDCFBA258213742D77A37A19C6FD2B**