

**1. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Полное и сокращенное наименование: | муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 общеразвивающего вида Пограничного муниципального округа» (МБДОУ «Детский сад № 2») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:  – дошкольное образование;  – дополнительное образование детей и взрослых;  2) медицинская:  – по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;  – оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); |
| Юридический адрес: | 692582, Приморский край, Пограничный район, п.Пограничный, ул.Советская, 32. |
| Фактический адрес: | 692582, Приморский край, Пограничный район, п.Пограничный, ул.Советская, 32. |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | холодая централизованные, горячая (водонагреватели) |
| Система канализации | подключено к поселковой 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»;

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001г.);

- Федеральный закон от 23.02.2013 №15- ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23.02. 2013г;

-Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г №28( вступили в силу с 01.01.2021 года);

- Сан Пин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г №28( вступили в силу с 01.01.2021 года);

- Сан Пин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам. Питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции(COVID-9)» 22.05.2020г;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 14.11.2001

- Приказ №125н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» ( с изм. На 03.02.2021г) 21.03.2014;

- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021года..Срок действия до 01.09.2027г.

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» 09.12.2011г

- Приказ Минздрава России № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых, проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» 28.01.2021г;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

**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; выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения  – организация плановых медицинских осмотров работников;  – организация профессиональной подготовки и аттестации работников;  – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;  – выполнение постановлений, предписаний центров Госсанэпиднадзора;  - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;  - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации | Приказ № 115-л от 10.09.2011  по ОНО |
| 2 | Старший воспитатель | – 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 01.02.2024  № 7 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | – 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;  – соблюдение сотрудниками правил личной гигиены, укомплектованностью персонала специальной одеждой,  Полнотой заполнения медицинских книжек, соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы; наличием на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда и весов позволяющих завесить готовую порцию, правильным заполнением всей документации. | Приказ от 01.02.2024  № 7 |
| 4 | Заведующий хозяйством | – 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;  – осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока (выполнением температурных режимов хранения скоропортящихся продуктов, правил товарного соседства, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, | Приказ от 01.02.2024  № 7 |
| 5 | Ответственный по питанию | – контроль организации питания;  – отслеживание витаминизации блюд;  – ведение учетной документации;  - соблюдение чистоты и порядка в помещениях пищеблока, маркировка оборудования  Осуществлять контроль за технологией приготовления блюд:   * за использованием предусмотренных в детском питании технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; * наличием на пищеблоке Примерного меню и технологических карт.   Приготовление блюд для всех видов обслуживания без наличия на пищеблоке технологической карты, заверенной организатором питания, запрещено;  выполнением технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий. | Приказ от 01.02.2024  № 7 |

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 контроля |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год –  в теплый и холодный периоды | Помещения (по 1 точке) | СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.2.4.548-96 | Протокол замеров |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год – в темное время суток | Рабочие места  (по 1 точке) | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 | Протокол замеров |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СН 2.2.4/2.1.8.562-96,  ГОСТ 12.1.003-83 | Протокол замеров |
| 4 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 5 | Санитарный фон | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в квартал | 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, стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| Пищеблок – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | овощи, инвентарь, тара и оборудование  5–10 смывов | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 6 | Качество воды | Микробиологические | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба) | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 7 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз в 2 года и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 2.2.4.1294-03. 2.2.4 | Протокол |
| 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) | СанПиН 2.2.2.1332-03 |  |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Бактериологические исследования (КМАФАнМ,БГКП, сальмонелла, стафилококк) | 1 раз в квартал | Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба) | СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011 | Протокол |
| Калорийность | 1 раз в год | Готовые блюда 1 рациона (3 пробы) | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| Микронутриенты (витамин «С») | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | СанПиН 2.4.1.3049-13 |

# 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 2 года |
| 2 | Бухгалтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 3 | Воспитатели | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Младший воспитатель | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Работники пищеблока | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Обслуживающий персонал | 5 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |

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 27.06.2018 |
|  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Мероприятие | Основание | Срок | Ответственный | |
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | | |
| Уборка территории | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством | |
| Освещенность территории | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Еженедельно | Заведующий хозяйством | |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Постоянно | Заведующий хозяйством | |
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | |
| Состояние осветительных приборов | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством | |
| Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Еженедельно | Медработник | |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством ,медсестра | |
|  |  |  |  | |
| **Контроль организации питания** | | | | |
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции | СанПиН 2.4.1.3590-20 | Постоянно | Медработник, кладовщик | |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах | СанПиН 2.4.1.3590 | При подготовке к хранению нового урожая, при хранении | Кладовщик | |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания | СанПиН 2.4.1.3590-20 | Постоянно | Медработник, кладовщик | |
| Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт | СанПиН 2.4.1.3590-20 | Постоянно | Бракеражная комиссия | |
| Оценка качества готовых блюд | СанПиН 2.4.1.3590 | Постоянно | Бракеражная комиссия | |
|  |  |  |  | |
| **Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса** | | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3648-20 | 2 раз в год,  сентябрь, май | | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | | Медработник |
| Соблюдение использования технических средств обучения | п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | | Старший воспитатель |
| Продолжительность прогулок | п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | | Медработник, старший воспитатель |
| Режим дня и учебных занятий | п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | | Старший воспитатель |
|  |  |  | |  |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Постоянно | | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей | СанПиН 2.3\2.4.3590 | Ежедневно | | Воспитатели, медработник |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СанПиН 2.3\2.4.3590 | 1 раз в месяц | | Медработник |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | | Медработник |
| Плановые осмотры | СанПиН 2.3\2.4.3590 | По графику | | Медработник |
|  |  |  | |  |
| **Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников** | | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3\2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник | |
|  |  |  |  | |
| **Контроль охраны окружающей среды** | | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТБО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | По необходимости | Заведующий хозяйством | |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Заведующий хозяйством | |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством | |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | Заведующий хозяйством | |

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 |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Ежедневно | Медработник |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд |  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал здоровья | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения;  личные медицинские книжки работников | По факту | Медработник |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета инфекционных заболеваний | По факту | Медработник |
| Журнал учета профилактических прививок | По факту | Медработник |
|  |  |  |

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 заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;  – проветривание;  – 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 объекта 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, задействованных  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 | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме  на работу и по необходимости | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Медработник |
| 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 хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно  (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию  ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующий |