

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад № 10 «Светлячок» комбинированного вида» г. Волхов**

СОГЛАСОВАНО

Первичная профсоюзная организация
Муниципального дошкольного
образовательного бюджетного учреждения
«Детский сад № 10 «Светлячок»
комбинированного вида» г. Волхов
от 27.08.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
от 04.09.2026 г. № 53/2-о

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
«Детский сад № 10 «Светлячок» комбинированного вида» г. Волхов**

2026 г.

Настоящая Программа регламентирует в 2026 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Светлячок» комбинированного вида» г. Волхов.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников МДОБУ «Детский сад № 10 «Светлячок», ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников МДОБУ «Детский сад № 10 «Светлячок»;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В Программу вносятся изменения при изменении основного вида деятельности дошкольного образовательного учреждения или других существенных изменений деятельности.

Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Порядок обращения с отходами класса «Б» и «Г»

Отходы класса «Б»

Сбор медицинских отходов осуществляется в специальные пакеты для медицинских отходов класса «Б» или мешки с желтой маркировкой. Все потенциально опасные отходы должны пройти обязательную дезинфекцию. Они могут быть предназначены как для многоразового использования, так и для одноразового. На пакетах для утилизации медицинских отходов класса «Б» указывается точное наименование медицинского предприятия, конкретное подразделение, имя и подпись ответственного сотрудника. Максимальный объем заполнения емкости составляет $\frac{3}{4}$, после чего пакет герметизируется и отправляется в бак на непродолжительное хранение.

Отходы класса «Г»

Сбор ртутьсодержащего инструментария осуществляется в герметичный бак или контейнер закрытого типа. Как только емкости заполняются, ответственное лицо отправляет их на временное хранение до момента, пока не осуществиться вывоз. Временное хранение таких емкостей осуществляется в отведенных помещениях на территории, а транспортирование проводится только на специально оборудованных машинах.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В Программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности дошкольного образовательного учреждения или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование организации:

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Детский сад № 10 «Светлячок» комбинированного вида» г. Волхов

(сокращенное наименование: МДОБУ «Детский сад № 10 «Светлячок»)

Тип объекта: образовательная организация

Вид деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

Образовательная:

дошкольное образование

присмотр и уход за детьми

дополнительное образование детей

Юридический адрес:

187401, Ленинградская область, г. Волхов, ул. Вали Голубевой, д. 16.

Фактический адрес:

- корпус № 1: 187401, Ленинградская область, г. Волхов, ул. Вали Голубевой, д. 16;
- корпус № 2: 187401, Ленинградская область, г. Волхов, ул. Расстанная, д. 4А.

Характеристика зданияТип строения:

- корпус 1: отдельно стоящее 2-х этажное типовое здание 1959 года постройки;
- корпус 2: отдельно стоящее 3-х этажное типовое здание 2015 года постройки.

Площадь:

- корпус 1: 738,9 кв.м
- корпус 2: 4 286 кв.м

Через территории дошкольного образовательного учреждения не проходят магистральные инженерные коммуникации (водоснабжение, канализации, электроснабжения). Территории дошкольного образовательного учреждения ограждены, благоустроены, озеленены. Территории имеют наружное электрическое освещение. В зоне игровой территории выделены групповые площадки в количестве 4 штук (корпус № 1) и 8 штук (корпус № 2), оборудованные стационарными навесами от непогоды.

Оборудование: оборудование офисное (компьютеры, ноутбуки, сканеры, принтеры, ламинаторы), оборудование для проведения образовательной деятельности.

Характеристика инженерных систем

Освещение в двух корпусах: естественное и искусственное

Система вентиляции в двух корпусах: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления в двух корпусах: централизованная, от городской сети

Система водоснабжения в двух корпусах: горячая и холодная, централизованные

Система канализации в двух корпусах: 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 Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон Российской Федерации 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»;

Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

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

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

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 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»;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

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 продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

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»;

МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/п	ФИО	Должность	Функции	Распорядительны й акт о возложении функций
----------	-----	-----------	---------	---

1.	Сорокина Светлана Ивановна, Андреанова Татьяна Николаевна	Заведующий Специалист по охране труда	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. • Организация плановых медицинских осмотров работников. • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ № 49/14-о от 25.08.2026 г.
2.	Суходоева Елена Петровна	Специалист по безопасности	• Ведение журнала аварийных ситуаций и информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в дошкольном образовательном учреждении. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.	Приказ № 1/11-о от 12.01.2026 г.
3.	Горбунова Светлана Сергеевна	Специалист по закупкам, заведующий хозяйством	• Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации. • Организация лабораторных исследований. • Ведение отчетной документации. • Разработка мер по устранению выявленных нарушений. • Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории дошкольного образовательного учреждения. • Контроль охраны окружающей среды. Запрет курения на территориях и в здания дошкольного образовательного учреждения. • Контроль охраны окружающей среды. • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения сотрудников.	Приказ № 49/14-о от 25.08.2026 г.

4.	Горбунова Светлана Сергеевна Захарчук Наталья Львовна	Специалист по закупкам, заведующий хозяйством Медицинский работник (по согласованию)	• Организация лабораторных исследований. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений. • Медицинское обеспечение и оценка здоровья воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - цикличное меню, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации третьих блюд.	Приказ № 49/14-о от 25.08.2026 г.
5.	Григорьева Яна Вячеславовна	Старший воспитатель	• Контроль за проведением образовательного процесса. • 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 № 49/14-о от 25.08.2026 г.
6.	Андрианова Татьяна Николаевна	Специалист по охране труда	• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля с занесением в Журнал учета производственного контроля • Проведение специальной оценки условий труда сотрудников дошкольного образовательного учреждения. • Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.	Приказ № 49/14-о от 25.08.2026 г.

7.	Черепанова Татьяна Борисовна	Кладовщик	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: -журнал бракеража скоропортящихся продуктов; -журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.	Приказ №49/13-о от 25.08.2026 г.
8.	Хазова Надежда Николаевна	Шеф-повар; ответственный за питание	• Контроль организации питания • Отслеживание витаминизации блюд • Ведение учетной документации	Приказ №49/12-о от 25.08.2026 г.

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета резул-ов
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год Кратность обмена воздуха : в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке), групповые помещения, залы, помещения бассейна, кабинеты педагогов-специалистов	СП 2.2.4285-26; СП 2.4.2.4283-26; СанПиН 1.2.3685-21; МУК 4.3.2756-10	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
		Относительная влажность воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке), групповые помещения, залы, помещения бассейна, кабинеты педагогов-специалистов		
		Кратность обмена воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке), групповые помещения, залы, помещение бассейна, кабинеты педагогов-специалистов		

2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке), групповые помещения, залы, помещения бассейна, кабинеты учителей-логопедов, психолога	СанПиН 1.2.3685-21; МУК 4.3.2812-10	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
		Искусственная освещенность на территории	1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток	Территории учреждения		Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
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)	СанПиН 1.2.3685-21; МУК 4.3.2194-07	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
4.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	Ежегодно весной при смене песка, регулярный 1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц 2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 3.3686-21	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
		Радиологические показатели качества				
5.	Санитарный фон	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,	СанПиН 3.3686-21	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля

				стульчаков). Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
				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	Оборудование, инвентарь в овощехранилища х и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СанПиН 3.3686-21; МУ 3.1.1.2438- 09	Протокол (Акт), Журнал учета производс твенного контроля
6.	Качество воды	Микробиологи ческие исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол (Акт), Журнал учета производс твенного контроля
		Химические показатели	Питьевая вода		СП 2.4.3648- 20 п.1.8; СП 1.1.1058- 01	Протокол (Акт), Журнал учета производс твенного контроля
7.	Аэроионный состав воздуха	Аммиак, азота оксид, озон – при светоконсервиро вании; азота оксид, водород	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685- 21; МУ 2.2.5.2810-10	Протокол Журнал учета производс твенного контроля

		селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	работ			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
		Фактически выделяемые вредные вещества (акролеин, углерод оксид	1 раз в год	Рабочая зона на пищеблоке		Протокол, Журнал учета производственного контроля
8.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Готовая пищевая продукция: салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26; ТР ТС 021/2011	Протокол (Акт), Журнал учета производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раза в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Микронутриенты (витамин «С»)	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
9.	Профилактика инфекций, передающихся иксодными клещами	Проведение акарицидной обработки	1 раз в год	Территории учреждения	СП 2.4.3648-20 п.2.9.5	Акт выполненных работ, Журнал учета производственного контроля
		Энтомологическое обследование территории	2 раза в год	Территории учреждения		

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Перечень должностных лиц и работников организаций	Количество человек	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Старший воспитатель	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Специалист по безопасности	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Бухгалтер	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Специалист по закупкам	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Специалист по охране труда	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Делопроизводитель	2	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Воспитатель	16	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре (бассейн)	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Педагог-психолог	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Учитель-логопед	2	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года

Младший воспитатель	11	1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Медицинская сестра (бассейн)	1	1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Кастелянша	2	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Шеф-повар	1	1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Повар	3	1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Кухонный рабочий	2	1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Сторож	6	1 раз в год	При назначении на должность и далее 1 раз в 2 года
Дворник	2	1 раз в год	При назначении на должность и далее 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.	Тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.10.2019
2.	Шум	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.10.2019
3.	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 1)

4.	Шум	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 1)
5.	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 2)
6.	Шум	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 2)
7.	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 1)
8.	Шум	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2019 (корпус № 1)
9.	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.06.2021 (корпус № 2)
10.	Шум	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.06.2021 (корпус № 2)

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	от 28.08.2015 г. № 103-15 Серия 47ЛО1 № 0001079

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 т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по безопасности; заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.2.4283-26; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медицинский работник; заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	

Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от № 323-ФЗ, от 21.11.2011; № 89-ФЗ от 24.06.1998; СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца и при необходимости	Специальная организация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности; Ответственный: заведующий хозяйством
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ; СанПиН 2.1.3684-21;	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО. Ответственный: заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Медицинский работник; заведующий хозяйством
Дезинсекция	Профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством; рабочий по обслуживанию здания
	Обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация; заведующий хозяйством
	Уничтожение		По необходимости	
Дератизация	Профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством; специалист по безопасности; представители специализированной организации
	Обследование		Ежемесячно	
	Уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством; специалист по безопасности
	Очистка плафонов и оконных стекол		По мере загрязнения	

Микроклимат помещений	Температура воздуха	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством; специалист по безопасности
	Кратность проветривания			
	Влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик; кухонный рабочий
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Заведующий хозяйством; специализированная организация
	Условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану тех. обслуживания	
Лабораторные исследования по микробиологическим и паразитологическим показателям, отобранным в бассейне	Микробиологическое исследование воды бассейна (ОКБ, ТКБ, колифаги, золотистый стафилококк)	СП 2.1.3678-20; ГОСТ Р 70688-2023; ГОСТ Р 70688-2023; СП 2.1.4284-26	1 (один) раз в квартал по 4 (четыре) пробы – бактериологический	Заведующий хозяйством; специализированная организация
	Смывы на БГКП		1 (один) раз в квартал по 8 (восемь) смывов – бактериологический	
	Паразитологическое исследование воды бассейна		1 (один) раз в квартал по 4 (четыре) пробы – паразитологический	
	Смывы на наличие яйца гельминтов		1 (один) раз в квартал по 8 (восемь) смывов – паразитологический.	
	Микроклимат (влажность, скорость движения воздуха)		1 (один) раз в год 3 (три) точки – физический	
	Освещенность		1 (один) раз в год 3 (три) точки – физический.	

Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.2.4283-26	Ежегодно весной	Заведующий хозяйством
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Специалист по безопасности;
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	уборщик служебных помещений; инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Специалист по безопасности
Стол в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Младшие воспитатели; воспитатели
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатели; младшие воспитатели
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша; младшие воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.2.4283-26; ТР ТС 007/201	Каждая партия	Кладовщик; медицинский работник. Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий», «Честный знак».
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			

	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством; рабочий по комплексному обслуживанию здания
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	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Кладовщик; шеф-повар; ответственный за питание в ДОУ
	Время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный за питание в ДОУ
	Температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик; шеф-повар
	Температура холодильного оборудования		Ежедневно	Кладовщик; шеф-повар

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологический цикл	Ответственный за питание в ДОУ; шеф-повар; повара
	Поточность технологических процессов		Каждая партия	
	Температура готовности блюд			
Готовые блюда	- Суточная проба - Витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Бракеражная комиссия; шеф-повар; повара; медицинский работник
	- Дата и время реализации - Оценка качества готовых блюд		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медицинский работник; заведующий хозяйством; ответственный за питание в ДОУ
	Состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции			
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год: сентябрь, май	Медицинский работник; специалист по безопасности
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	

Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	В групповых помещениях	СП 2.4.3648-26	Постоянно	Старший воспитатель; специалист по безопасности
Продолжительность прогулок		СП 2.4.3648-26	Постоянно	Старший воспитатель; медицинский работник
Режим дня и учебных занятий		СП 2.4.3648-26	1 раз в неделю и при составлении расписания	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-26	Ежедневно	Педагоги; медицинский работник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник; специалист по охране труда (ответственное лицо за медицинские книжки работников)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинский работник
Профилактика заболеваний	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-26	По необходимости	Медицинский работник; специалист по безопасности
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медицинский работник
	Плановые осмотры	СанПиН 3.3686-21	По графику	Медицинский работник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинский работник; специалист по безопасности
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СанПиН 3.3686-21; СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежегодно	Специалист по охране труда; заведующий хозяйством; специализированная организация
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование формы отчетности	Периодичность заполнения	Ответственные лица
Журнал визуального производственного контроля санитарного состояния и санитарно-технического содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Специалист по безопасности; заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик; шеф-повар
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик; шеф-повар
Гигиенический журнал сотрудников	Ежедневно	Медицинский работник; специалист по безопасности
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник; кладовщик
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством; ответственный за питание
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Журнал осмотров детей на педикулёз	Ежемесячно	Медицинский работник

Ведомость контроля своевременного прохождения медосмотров и гигиенического обучения работников	По факту	Специалист по охране труда; медицинский работник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по охране труда; медицинский работник
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета производственного контроля	По факту	Специалист по охране труда
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медицинский работник
Журнал профилактических прививок	По факту	Медицинский работник

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 питьевой воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др.- 5 и более случаев	• Ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств • Проветривание • Наблюдение за детьми, контактирующих с заболевшими • Реализация противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в помещениях, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; - ветряной оспы, гриппа 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

В случае возникновения аварийных ситуаций дошкольное образовательное учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием комитета по образованию администрации Волховского муниципального района Ленинградской области, а также соответствующих служб.

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий; заведующий хозяйством
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штат 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, делопроизводитель; специалист по охране труда; специалист по безопасности
4.	Организация проведения профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий, медицинский работник
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством; специалист по охране труда
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия,	Постоянно	Заведующий; специалист по безопасности

	государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинский работник; специалист по безопасности
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий; специалист по безопасности
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий; заведующий хозяйством
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий (или лицо его заменяющее)

Программу разработали:

Специалист по закупкам, заведующий хозяйством: С.С. Горбунова

Ответственный за питание: Т.Б. Черепанова