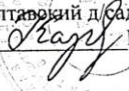


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Полтавский детский сад «Родничок» Полтавского района Омской области

Утверждено
Приказ № 3 от 18.01.2024 г.
Заведующий МБДОУ
«Полтавский д/сад «Родничок»
 Карасёва Е.Я.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в МБДОУ «Полтавский д/сад «Родничок»
на 2024г.**

Р.п.Полтавка, 2024 г

Цель программы - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Полтавский детский сад «Родничок» Полтавского района Омской области (МБДОУ «Полтавский д/сад «Родничок»)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	646740, Омская обл., Полтавский р-н, р.п.Полтавка, ул. Кирова, д.23
Фактический адрес:	646740, Омская обл., Полтавский р-н, р.п.Полтавка, ул. Кирова, д.23
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее двухэтажное здание
Площадь	119,9 кв. м.
Оборудование	Оборудование офисное (ноутбук), оборудование для проведения учебной деятельности, технологическое оборудование
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная , приточно-вытяжная
Система отопления	централизованна
Система водоснабжения	Холодная централизованная Горячая водонагреватели
Система канализации	Местный выгреб

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

Заведующий детским садом – Карасёва Е.Я.

Заведующий хозяйством – Калинина В.В.

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.).

4. СанПиН 1.2.3685-21 2 Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).

5. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

7. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения

туберкулёза в Российской Федерации».

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

9. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

10. Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных периодических осмотров работников, предусмотренных ч. 4 , ст. 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами и работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

11. ФЗ РФ от 30.03.1999 г. №52 (ред. От 02.07.2021 г.) «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения».

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№	Должность	Функции
1	Заведующий ДОУ	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 и р. оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания, контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; ведение учетной документации и др. исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др. контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед.книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
2	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 и др. контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; ведение учетной документации и др. контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения

лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

№	Объект контроля	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Форма учета результатов	Примечание
1	Измерение микроклимата	2	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол	<u>СП 2.4.3648-20,</u> <u>СанПиН 1.2.3685-21</u>
2	Измерение освещенности	5	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол	<u>СанПиН 1.2.3685-21</u> <u>СанПиН 2.4.3648-20</u>
3	Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	1	Группы, пищеблок	Протокол	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.4.3648-20
4	Определение теоретической и практической калорийности одного блюда весовым методом	3	Пищеблок	Протокол	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u> <u>ТР ТС 021/2011</u>
5	Исследование смывов БГКП бактериологическим методом	10	Помещения для детей и пищеблок	Протокол	<u>МР 0220-2Д</u>

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Работа:

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во чел.	Класс(поСОУТ) опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, повар	7	-
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, повар	6	-
Тепловое излучение	Повар	2	3.1
Физическая нагрузка на опорно-двигательный	Заведующий хозяйством	1	-

аппарат			
---------	--	--	--

Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 22.12.2011 г. Серия А № 0001271 бессрочно

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОО с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

6. 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	Воспитатели	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощник воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
5	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
6	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Технический персонал	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории			
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество – текущей уборки;	Ежедневно (в течение дня)	заведующий хозяйством
	– генеральной уборки	Ежемесячно, по эпид показаниям – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в месяц	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	1 раза в неделю	Дворник
Рабочие	Содержание действующих веществ	Ежедневно	

растворы дезсредств	дезинфицирующих средств		
Дезинсекция	– профилактика	Ежедневно	Заведующий хозяйством, УСП
	– обследование	По необх-ти	Специализированная организация
	– уничтожение	По необх-ти	
Дератизация	– профилактика	Ежедневно	Заведующий хозяйством, УСП
	– обследование	По необх-ти	Специализированная организация
	– уничтожение	По необх-ти	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность		
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством,
	– кратность проветривания;	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		
Шум	– наличие источников шума на территории в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	По необх-ти	
Песок в песочницах	– состояние песка	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице		
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	УСП, заведующий хозяйством
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;	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды	Каждые 3 часа	Воспитатель, пом. воспитателя
	– температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования;		

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар
	– поточность технологических процессов		Повар
	– температура готовности блюд;	Каждое блюдо	
Готовые блюда	– суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;	Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах		
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	Ежедневно	заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;		повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год, сентябрь, декабрь	пом. воспитателя
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	1 раз в неделю	Заведующая
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников			
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	
	Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	
Профилактика заболеваний	Оздоровление	Июнь, июль, август	
	Проведение ограничительных мероприятий	При решении Роспотребнадзора	
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	Ежегодно	
	Обучение и аттестация работников Повара, помощники воспитателя	1 раз в 2 года 1 раз в год	

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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатель, помощник воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	
Личные медицинские книжки работников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий
Журналы бракеража готовой продукции.	Ежедневно	
Журнал бракеража сырой продукции. и скоропортящейся продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал С-витаминации готовых блюд.	Ежедневно	
Ведомость контроля за рационом питания.	Ежедневно	
Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара	Постоянно	Заведующий хозяйством

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/	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 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 в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного

	оборудования	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	по необх-ти	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необх-и	
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, заведующий хозяйством,
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По треб ТО Управления Роспотребнад-зора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ «Полтавский д/сад «Родничок»

Е.Я.Карасёва

Заведующий хозяйством

В.В.Калинина