

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего

МАДОУ Д/С № 5

ЗАТО Межгорье

Республики Башкортостан

от 30.01.2024 г. № 21 о/д



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАДОУ Д/С № 5 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства Российской Федерации.

Данная программа разработана для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5» городского округа закрытое административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан.

Содержание программы также соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиенической аттестации,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение одного календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ,
- ✓ старший воспитатель,
- ✓ заведующий хозяйством,
- ✓ медсестра ДОУ.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля **несёт заведующий ДОУ.**

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательной программы дошкольного образования, присмотр и уход.

Учредителем является Отдел образования, культуры, молодёжной политики и спорта Администрации ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан

Юридический адрес учреждения:

453571 Республика Башкортостан, город Межгорье, улица Советская, дом 14

Фактический адрес учреждения:

453571 Республика Башкортостан, город Межгорье, улица Советская, дом 14;

Заведующий: Шварц Елена Николаевна

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» с изменениями и дополнениями;
- 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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».

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений;
2. Договор на оказание платных лабораторных исследований ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии № 142 ФМБА России»;
3. Договор на выполнение лабораторных испытаний готовой продукции и сырья, заключенный с ГКУ «Испытательный центр» г. Уфа;
4. Договор на оказание медицинских услуг с МСЧ № 142;
5. Личные санитарные книжки сотрудников;
6. Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

Объектами производственного контроля являются:

1. Производственные, складские, подсобные помещения, бытовые и вспомогательные помещения – их санитарное состояние и оборудование.
2. Территория МАДОУ Д/С № 5 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан и прилегающие к ней участки.
3. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства.
4. Сбор и уничтожение отходов.
5. Гигиеническая и профессиональная подготовка работников.
6. Своевременность прохождения периодических медицинских осмотров, наличие графика, наличие медицинских книжек работников.
7. Составление и контроль плана на летне-оздоровительный период.
8. Утверждение перспективного 10-дневного меню, качество приготовления пищи, объём, подсчёт колоража, рацион, режим питания.
9. Соблюдение периодичности нормативных санитарно-эпидемиологических обследований пищеблока, групп, подсобных помещений, участков.

Результаты проведённых мероприятий должны быть зафиксированы в соответствующих журналах.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Санитарное состояние участка	Контроль за соблюдением порядка и чистоты на участках ДОУ. Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	медсестра, заведующий хозяйством
2	Помещения ДОУ	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	заведующий, медсестра
3	Внутренняя отделка помещений ДОУ	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	СП 2.4.3648-20	Перед ремонтом	заведующий хозяйством
4	Мебель и оборудование	Оценка соответствия выбора размеров, антропометрическим данным детей и нормам СанПиН.	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	старший воспитатель, медсестра
		Проверка рассаживания детей с учетом состояния здоровья, зрения слуха детей и расположения предметов мебели и оборудования	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	медсестра
5	Температурный режим помещений	Оценка уровня соблюдения температурного режима требованиям СанПиН.	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	заведующий, медсестра, старший воспитатель
		Контроль регулярности и соблюдения правил проветривания групповых и иных помещений ДОУ.	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	старший воспитатель, медсестра
		Контроль за эффективностью работы вентиляционных систем	СП 2.4.3648-20	1 раз в год.	заведующий хозяйством
7	Одежда детей	Оценка соответствия выбора одежды воспитанников температурному режиму группы, времени года и т. д.	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель, медсестра
8	Санитарное содержание помещений ДОУ	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены (визуально) - группы	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	заведующий, старший воспитатель, медсестра
		Санитарное состояние музыкального зала	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	
		Контроль за проведением дезинсекции и дератизации (по договору с СЭС)	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	медсестра, заведующий хозяйством

		Проверка объекта на заселенность членистоногими и грызунами (визуально с ведением записи в журнале)	СанПиН 3.3686-21 Пункт 101	2 раза в месяц	медсестра, заведующий хозяйством
9	Соблюдение санитарно-эпидемиологических мероприятий при инфекции или эпидемии	Контроль за выполнением предписаний по действиям персонала во время инфекции и эпидемий	СП 2.4.3648-20	При возникновении неблагоприятных условий	заведующий, медсестра,
10	Профилактические медицинские осмотры, санитарно-гигиеническая аттестация, личная гигиена персонала	Контроль за регулярностью прохождения профилактических осмотров работниками ДОУ Контроль за исполнением работниками детского сада личной гигиены во время работы, приготовления и приема пищи, до и после посещения туалета, уборки помещений и пр. Осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи (журнал здоровья)	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал в соответствии с графиком Ежедневно Ежедневно	медсестра медсестра медсестра

ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИКО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ РЕЖИМА ДНЯ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Прием детей	Соответствие процедуры приема детей рекомендациям СанПиН, режиму дня	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	медсестра, старший воспитатель
2	Выполнение режимных моментов	Контроль за выполнением режимных моментов в соответствии с требованиями программы, возраста, сезона	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	заведующий, старший воспитатель, медсестра
3	Прогулка в группах разного возраста	Контроль за организацией и проведением прогулки по возрастным группам	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	заведующий, старший воспитатель, медсестра
4	Сон, педагогические условия организации сна	Контроль за организацией дневного сна	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	старший воспитатель
5	Соблюдение норм учебной нагрузки	Контроль за соответствием норм учебной нагрузки на ребенка	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	заведующий, старший воспитатель
6	Подготовка педагогов к работе текущего дня	Определение целей и задач на рабочий день	Должностная инструкция	1 раз в 2 недели	заведующий, старший воспитатель

ПИТАНИЕ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	заведующий, медсестра
2	Условия хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания в кладовых и на пищеблоке	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	медсестра
3	Бракераж готовой пищи	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	бракеражная комиссия
4	Соблюдение графика закладки основных продуктов	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	бракеражная комиссия

6	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
7	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год	1 раз в 2 года

В связи с передачей непрофильной функции по организации горячего питания воспитанников аутсорсеру проводятся следующие **контрольные мероприятия и лабораторные исследования**

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
		Контроль за соблюдением температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
2	Условия хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания в кладовых и на пищеблоке	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
3	Бракераж готовой пищи	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
4	Соблюдение графика закладки основных продуктов	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
5	Выполнение натуральных норм питания Нормативные показатели калорийности	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
6	Качество продуктов питания	Контроль за качеством поступающих в ДОУ продуктов питания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
7	Отбор суточной пробы и контроль условия хранения.	Контроль за соблюдением выполнения СанПин	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ

5	Выполнение натуральных норм питания Нормативные показатели калорийности	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	бракеражная комиссия
---	--	---	----------------	-----------	----------------------

График проведения лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Ответственные исполнители
1	2	3	4	5
Смывы с объектов на присутствие БГКП	Группы (посуда, мебель)	10	1 раз в год	заведующий
Определение титра коли, перфрингенс, энтерококков в песке песочниц	Песок в песочницах	21	1 раз в год, а также при смене песка	заведующий
Освещенность	Группы, помещения	15	при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования	заведующий
Микроклимат	Группы, помещения	15	1 раз в год	заведующий
Эффективность работы вентиляции	Групповые помещения, пищеблок, прачечная	9	1 раз в год; после реконструкции	заведующий
Лабораторные исследования физико-химических показателей готовых блюд и сырья	Готовые блюда, сырье	1	2 раза в год	Государственное казенное учреждение «Испытательный центр» г. Уфа

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации:

№	Должность	Кратность	
		Периодический медицинский осмотр	Периодический медицинский осмотр
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Контроль за работой пищеблока	Контроль за соблюдением выполнения СанПин	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
---	-------------------------------	---	----------------	-----------	---

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Ответственные исполнители
Лабораторно-инструментальные показатели качественного и количественного состава рациона (определение белков, жиров, углеводов, расчёт калорийности)	Пищеблок (готовая пища)	3	1 раз в год	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
Микробиологические исследования	Пищеблок (готовая пища)	1	1 раз в год	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
Определение содержания аскорбиновой кислоты в препарате и в искусственно витаминизированном блюде	3-е блюдо	2	1 раз в год	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ
Смывы с объектов на присутствие БГКП	Пищеблок (инвентарь, оборудование, руки персонала и т.д.)	10	1 раз в год	организация, осуществляющая организацию питания в ДОУ