

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад
«Улыбка»

С.Ф. Миндрова

11 января 2021 г.

Приказ №1 от 11.01.2021г.



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБДОУ детский сад «Улыбка»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Краснослободский детский сад комбинированного вида «Улыбка» Краснослободского муниципального района Республики Мордовия		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Миндрова Светлана Фёдоровна, (883443) 3-01 - 38		
Юридический адрес:	431260, Республика Мордовия, г.Краснослободск, ул. Карла Маркса, д.14 «А»		
Фактический адрес:	431260, Республика Мордовия, г.Краснослободск, ул. Карла Маркса, д.14 «А»		
Количество работников:	32 человека		
Количество обучающихся:	102 человека		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 800486 от 13.11.2010года		
ОГРН	1021300763626		
ИНН	1314095196		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	4126	от 09.09.2019г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное
- дополнительное образование детей

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

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;*
- *СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;*
- *Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
- *СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
- *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;*

- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Миндрова Светлана Фёдоровна	Заведующая	Приказ № 6 от 05.02.2009
2	Куликовская Ольга Михайловна	Диетсестра (ответственный по питанию)	Приказ № 1 от 09.01.2014

6. Мероприятия

по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					

Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз Микляева Л.С	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Старший воспитатель Буренкова Т.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Буренкова Т.В.		Табель учета посещаемости
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Буренкова Т.В.		Табель учета посещаемости
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Медсестра Куликовская О.М	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Согласно договора
	Дезинсекция	По договору			3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14
	Дератизация	По договору			
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для	Количество средств	Ежедневно	Куликовская О.М.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

обработки инвентаря					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Диет-сестра Куликовская О.М. завхоз Микляева Л.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Завхоз Микляева Л.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал температуры и влажности в складских помещениях
Рацион питания	Набор продуктов используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Повара Хайдукова Л.А. Рункова А.И., диет-сестра Куликовская О.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в 2 недели	Повара Хайдукова Л.А. Рункова А.И., диет-сестра Куликовская О.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Меню требования, технологические карты
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд	Каждый технологический цикл производства	Повара Хайдукова Л.А. Рункова А.И., диет-сестра Куликовская О.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеражной готовой пищевой продукции

	<i>по технологическим документам</i>				и
<i>Суточная проба</i>	<i>Партия приготовленной пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повара Хайдукова Л.А. Рункова А.И., диет-сестра Куликовская О.М.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Карточка контроля</i>

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно</i> <i>Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Медсестра Куликовская О.М.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки.</i> <i>Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и санитарно-гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медсестра Куликовская О.М.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

	покровов			
--	----------	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>1 раз в год</i>
Исследование на ОКБ и ТКБ (питьевая вода)	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	2	<i>1 раз в год</i>
Определение КМАФА и М в пищевых продуктах	Объект пищеблока	3	1 раз в год
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на бактерии рода Proteus	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на патогенные в т.ч. Salmonella	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на S.aureus	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
<i>смывов на наличие яиц</i>	<i>Оборудование, инвентарь,</i>	<i>15 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>

<i>гельминтов</i>	<i>тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>		
<i>Исследования питьевой воды на ОМЧ</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Санитарно-паразитологические исследования почвы</i>	<i>Игровые площадки</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>

б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации ✓

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>15</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>заведующий</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Завхоз</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях Работа в организации пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения. Реализации, в том числе работы по санитарным обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>

		также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта.		
Помощники воспитателя	6	Работа в дошкольных образовательных организациях. Инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности или гельминтами. Галогены, в том числе хлор	1 раз в год	1 раз в год
Машинист по стирке белья	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	2	Работа в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электрик	1	Работа в дошкольных образовательных организациях Электрическое и магнитное поле промышленной частоты.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работа в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Дворник	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

в) 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 заводильном оборудовании	Ежедневно	Микляева Л.С
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Микляева Л.С
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Куликовская О.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Куликовская О.М.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Помощники воспитателей
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий
Журнал учета дезинфекции и дератизации	Ежедневно	Куликовская О.М.
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Куликовская О.М.
Журнал учёта генеральных уборок по группам	По факту	Помощники воспитателей
Журнал бракеражной скоропортящейся продукции	Ежедневно	Куликовская О.М.

г) 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Отключение электроэнергии	Устранение аварийной ситуации силами ОАО «Мордовская энергосбытовая компания» т. 3-00-77	Заведующий, Электрик
Прорыв канализации, водопровода	Устранение аварийной ситуации силами ООО «Краснослободскводоканалсервис» т.	Заведующая

	2-20-25	
Получение нестандартных, нестандартных результатов исследований	<ul style="list-style-type: none"> - приостановление оказания услуг - проведение санитарно-эпидемиологических, санитарно-технических мероприятий оздоровительного, профилактического характера по устранению нарушений. - все результаты нестандартных исследований, подлежащие производственному контролю, доводятся до сведения территориальных органов Роспотребнадзора - проведение повторного исследования по результатам которых и возобновляется оказание услуг. 	Заведующая медсестра
Выявление острых кишечных заболеваний и отравлений	<ul style="list-style-type: none"> - направление пострадавших в ГБУЗ РМ «Краснослободская МБ»; - Сообщение в Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Краснослободском районе» т. 2-32-39 - приостановление деятельности и проведение противоэпидемиологических мероприятий 	<p>Ответственный по питанию Куликовская О.М.</p>

Программу разработали:

Заведующий

Миндрова С.Ф.

Диет-сестра

Куликовская О.М.