

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий
МБДОУ д/с № 44 «Алёнушка»
Е.В. Чернявская
«09» января 2024 г.

**Программа организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 44 «Алёнушка»
муниципального образования город-курорт Анапа**

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

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 44 «Алёнушка».

Содержание программы также соответствует требованиям:

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями № 1 марта 2007 года),
- 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-гигиенические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации 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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»;
- СП 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» и др.

- Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников...»;
- Приказ Минздрава РФ №125н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.00г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

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.

Программа действует в течение одного учебного 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 учебный год.

1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Должность |
|-------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. | Чернявская Елена Владимировна | заведующий |
| 2. | Задорожная Наталья Петровна | старший воспитатель |
| 3. | Галькова Виктория Сергеевна | заведующий хозяйством |

2. 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.

- качество питьевой воды
- параметры микроклимата в помещениях - выборочно в 1 групповой ячейке (игровой, спальне), варочном цехе.
- параметры уровней освещенности в помещениях выборочно в 1 групповой ячейке (игровой), варочном цехе.
- качество готовой кулинарной продукции
- качество песка - выборочно в 1 песочнице
- контроль содержания действующих дезинфицирующих средств в дезрастворе.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

| №пп | Перечень должностей | Кратность профессиональной гигиенической подготовке и аттестации |
|-----|--|--|
| 1 | Заведующий, Старший воспитатель, Заведующий хозяйством, Воспитатель, Музыкальный руководитель, | 1 раз в 2 года, |

| | | |
|---|---|-------------|
| | Дворник | |
| 2 | Помощник воспитателя, Кладовщик, Повар. | 1 раз в год |

4. Организация медицинских осмотров в соответствии с Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников....»;

| | | | | |
|--|-------------|---|---|---|
| 25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. | 1 раз в год | Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист | Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях. Для женщин старше 40 лет маммография обеих молочных желез в двух проекциях, Исследование крови на сифилис, Мазки на гонорею при поступлении на работу, Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год | Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и |
|--|-------------|---|---|---|

| | | | | |
|--|--|--|-------------------------|---|
| | | | либо по эпидпоказаниям. | детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) озола |
|--|--|--|-------------------------|---|

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности: Дошкольное образование детей.

6. 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

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|---|---|
| 1 | <p>При открытии группы ухода и присмотра проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезсредств; проводить генеральные уборки – еженедельно.</p> <p>С учетом эпидситуации проводить профилактическую дезинфекцию. С использованием дезсредств, зарегистрированных в установленном порядке, в противовирусных концентрациях проводить обработку ежедневно всех контактных поверхностей в местах общего пользования – дверных ручек., выключателей, перил</p> <p>В туалетах - постоянно контролировать наличие мыла и кожных антисептиков для обработки рук.</p> <p>Обеспечить обеззараживания воздуха в соответствии с графиком.</p> <p>Организация проветривания всех помещений каждые 2 часа.</p> | <p>При открытии и далее еженедельно.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Постоянно</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>Организация входного фильтра персонала и воспитанников с обязательным проведением термометрии, лица с повышением температуры и признаками инфекционных заболеваний до приезда «скорой» должны быть изолированы.</p> <p>Наличие документов, подтверждающих качество дезсредств (свидетельств о государственной регистрации, декларации соответствия, методических указаний или инструкций по использованию дезсредств).</p> | <p>Регулярно</p> <p>Постоянно</p> |
| 2 | <p>Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, расходных материалов для текущей и генеральной уборок.</p> <p>Контроль за наличием сертификатов и других документов, подтверждающих качество используемых моющих и дезсредств.</p> <p>Контроль наличия уборочного инвентаря, промаркированного в зависимости от назначения помещений и вида работ</p> <p>Контроль за обработкой в конце рабочего дня уборочного инвентаря, ополаскиваем, просушиванием</p> <p>Проверка качества ежедневной влажной уборки всех помещений</p> <p>Проверка своевременности уборки санузла с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Контроль качества очистки оконных стекол-2 раза в год (весна, осень).</p> | Постоянно |
| 3 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | Постоянно |
| 4 | Контроль исправности сантехнического оборудования. | Постоянно |
| 5 | <p>Контроль за системой освещения, за своевременной заменой неработающих ламп.</p> <p>Контроль за параметрами микроклимата – температурой воздуха по показаниям термометров, установленных во всех помещениях.</p> | <p>Ежедневно.</p> <p>Проведение измерений по договору с ИЛЦ АФ ФБУЗ (по графику ПК)</p> |
| 6 | Контроль соблюдения питьевого режима. | Постоянно |

| | | |
|----|--|-----------|
| 7 | Контроль за исправностью системы водоснабжения, после проведения ремонтных работ лабораторный контроль качества воды. | По факту |
| 8 | Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - оборудование автотранспорта, его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт Проведение оценки качества готовых блюд | Постоянно |
| 9 | Исправность холодильного оборудования и контроль температуры в холодильных шкафах. | Постоянно |
| 10 | Контроль за достаточным количеством столовой посуды, приборов. Контроль за условиями мытья столовой и кухонной посуды, наличия запаса моющих и дез.средств, ветоши. Контроль качества мытья посуды экспресс-методом (йодная проба) Контроль за соблюдением маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды. | Постоянно |
| 11 | Наличие примерного 10-дневного меню. Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании. Правильность оформления технологической документации. | По факту |
| 12 | Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов. Контроль исправности технологического оборудования | По факту |
| 13 | Контроль за уборкой территории | Постоянно |
| 14 | Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности | Постоянно |
| 15 | Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДОУ более 5 дней, требование | По факту |

| | | |
|----|--|-----------|
| | наличия справки врача-педиатра | |
| 16 | Контроль за соблюдением требований санитарных правил | Постоянно |

7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. График ПК
2. Протоколы и акты лабораторных испытаний и протоколы инструментальных измерений.
3. Бракераж готовой продукции.
4. Бракераж скоропортящихся продуктов.
5. Журнал здоровья на пищеблоке.
6. Анализ питания по накопительной ведомости.

8. 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

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г.-к. Анапа по телефону 3-27-84:

- аварии канализационной системы
- получение нестандартных результатов исследования питьевой воды
- случаи инфекционных и паразитарных заболеваний среди персонала и обучающихся.

**План лабораторных испытаний и инструментальных измерений
по программе производственного контроля
МБДОУ д/с № 44 «Алёнушка» МО г-к Анапа**

Инструментальные измерения

| п/п | Объект исследования | Определяемые показатели | Количество проб, периодичность лабораторных исследований |
|-----|------------------------------------|---|--|
| 1 | Игровая Спальня Варочный цех | Параметры микроклимата: скорость движения воздуха. относительная влажность воздуха. температура воздуха. | 1 раз в год зимой по договору с ИЛЦ. |
| 2 | Игровая Варочный цех | Уровень освещенности | 1 раза в год |

Лабораторные испытания

| № п/п | Исследуемые показатели | Периодичность контроля | Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля |
|-------|--|--------------------------------------|---|
| 1. | Вода питьевая: - микробиологические показатели | После ремонта системы водоснабжения. | Протоколы исследований. |
| 2. | - санитарно-химические показатели. Песок | Весной при заполнении песочниц. | Протоколы исследований. |
| 3. | микробиологические и паразитологические показатели Дезраствор (контроль содержания действующих дезинфицирующих средств) | 1 раз в год | Протоколы исследований. |

1.1. Лабораторно – инструментальный контроль за организацией питания:

| Объект исследования | Определяемые показатели | Количество проб, периодичность лабораторных исследований |
|--|---|---|
| <p>Готовая продукция: - микробиологические показатели</p> <p>- химико-физические показатели</p> <p>- санитарно-химические показатели:</p> | <p>микробиологические показатели</p> <p>калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре.</p> <p>контроль витаминизации блюд</p> | <p>2 блюда собственного производства (изделие из мяса, рыбы, гарнир) 1 раз год</p> <p>1 раз в год.</p> <p>1 раз в год</p> |
| <p>Смывы с чистой посуды, столовых приборов, оборудования в критических точках (столы готовой продукции в варочном цехе, столов готовой продукции, раздачи.)</p> <p>Смывы на паразитозы в критических точках: производственные столы, нож ОС, доска ОС, весы, гастроемкость, лотки для овощей</p> | <p>БГКП</p> <p>Яйца гельминтов, личинки патогенных простейших.</p> | <p>не менее 5 смывов 1 раз в год.</p> <p>5 смывов 1 раз в год.</p> |