

Утверждено
приказом заведующего МКДОУ
детский сад № 25
от 15.01.2024 № 16



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МКДОУ детский сад № 25

Целью программы является 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.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением 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,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, медицинский работник

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской» - территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах на основании договора. Надзорный орган предоставляет информацию 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.

Паспорт юридического лица

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевой деятельности (МКДОУ детский сад № 25).

Основные виды деятельности: образовательная деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 623955, Свердловская область, г.Тавда, ул. Дзержинского, 2В, телефон 8 (34360) 30932

Заведующий ДОУ: Глебова О.Н.

Заведующий хозяйством: Хусаинова Л.В.

Медицинский работник (фельдшер): Тимошина А.Д.

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 1-х этажное здание

Площадь здания: 2230,2м²

Площадь земельного участка: 6750 м²

Характеристика инженерных систем

1.	Водоснабжение: - централизованное;	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения.	имеется
4.	Отопление - централизованное	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное	централизованное
6.	Вентиляция	приточно - вытяжная

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

Федеральный закон 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 01.01.2001 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон -ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

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

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 Минздрава России от 28.01.2021 N 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 необходимы:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на вывоз ТКО.

Договор на оказание медицинских услуг

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, машинист по стирке и ремонту и спецодежды, повар, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	18
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, повар, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений	18

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание
---	--------------------	------------	-----------	---	-----------

1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10
Кратность обмена воздуха					
Относительная влажность воздуха					
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5
Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и принудительной вентиляцией (1 проба)			
5	Песок в детских	Паразитологические	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-

	песочни цах	исследования, микробиологи ческий и санитарно- химический контроль			21, СанПиН 3.3686-21
6	Контроль санитар ного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологи ческие 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, стульчиков)	СанПиН 3.3686-21
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)					
Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставк ой овощей и через 2–3 недели после доставк и	Оборудование, инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1. 2438-09		

7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
Контроль проводимой витаминизации блюд		2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению

№	Должность	Кол-во человек	кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	21	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощники воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
5	Работник пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
6	Технический персонал	12	1 раз в год	1 раз в 2 года

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 том числе при хранении, транспортировке,

реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Уборщик территории
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Помощник воспитателя
– генеральной уборки помещений	еженедельно		
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	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;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий, Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
– время смены кипяченной воды;	Каждые три часа	Помощник воспитателя	
– температура и влажность на складе;	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Заведующий производством
– поточность технологических процессов;	Повар		
– температура готовности блюд;	Каждая партия		
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Бракеражная комиссия
– дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия	
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Повар		
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель

Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, воспитатель
Вакцинация	Федеральный закон -ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнера, хозяйственной площадки	Федеральный закон -ФЗ	1 раз в неделю	Уборщик территории
Вывоз ТКО	Федеральный закон -ФЗ, СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО

Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Профилактика – ежедневно, Обследование – 1 раз в квартал, Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Профилактика – ежедневно, Обследование – 1 раз в квартал, Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация

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	Заведующий производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующий производством
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности	По факту	Заведующий

прохождения медосмотров и гигиенического обучения		
Личные медицинские книжки работников	По факту	Заведующий, медработник
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий

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;
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 на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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
---	-------	--

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением
производственного контроля:

Журнал здоровья работников пищеблока.

Журналы бракеража готовой и сырой продукции.

Ветеринарные справки о качестве товара.

Табель учёта ежедневной посещаемости детей.

Справки о болезни ребёнка.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Списки сотрудников на прохождение медицинских осмотров.

Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

Накопительная ведомость.

Мероприятия по проведению производственного контроля

Лабораторные исследования.

Журнал регистрации обработки бактерицидной лампой и рециркулятором.

