

МДАОУ «Детский сад № 30 «Радуга» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательного-речевого развития воспитанников г.Новотроицка Оренбургской области»

УТВЕРЖДЕНА

приказом от 22.12.2020г. № 162
заведующий МДАОУ «Детский сад № 30»
Г.В. Гаманова



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 30 «Радуга» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательного-речевого развития воспитанников г.Новотроицка Оренбургской области»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 30 «Радуга» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательного-речевого развития воспитанников г.Новотроицка Оренбургской области»
Ф.И.О. руководителя, телефон	Гаманова Галина Викторовна; 8(3537)682522
Юридический адрес:	462359, Оренбургская обл., г. Новотроицк, ул. Советская, д. 106а
Фактический адрес:	462359, Оренбургская обл., г. Новотроицк, ул. Советская, д. 106а
Количество работников:	25 человек
Количество обучающихся:	182 человека
Свидетельство о государственной регистрации	от 07.05.2007г.
ОГРН	1025600821751
ИНН	5607011122
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№2081-1 от 28.10.2015г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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 образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Гаманова Галина Викторовна	заведующий	№ 54-к от 23.04.2007.
2	Матирная Ольга Юрьевна	завхоз	№ 115 от 19.06.2007г.
3	Дыга Наталья Александровна	Старший воспитатель	№ 50 от 01.10.2020г

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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.359 0-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля	Оценка в баллах санитарно-технического состояния и санитарного содержания	Ежедневно	Заведующий завхоз,	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.359 0-20	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, Освещения и других объектов производственного контроля
Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования	Результаты профилактического осмотра	Еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.359 0-20	Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования
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 Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования) Сетка занятий

	Контроль за рассаживанием детей в соответствии с ростом	Выборочно			Схема рассаживания
	Выполнение требований режима дня и непосредственно образовательной деятельности	Ежедневно	Заведующий, старший воспитатель		Карты контроля
	Проведение контроля и анализа физического развития	Постоянно	Старший воспитатель		Карты контроля

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» - заведующий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом		Завхоз		Справка
	Сроки и условия	Ежедневно	Завхоз		Отчет

	хранения пищевой продукции				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал учета температуры
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повара		
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
Проведение оценки качества готовых блюд	Качество готовой продукции	Каждое блюдо	Повара	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал бракеража готовой продукции
Проведение С витаминизации 3-х и сладких блюд		3-е блюдо	Ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Кухонный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Кухонный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	заведующий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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 групповые помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Готовые блюда	3 блюда	1 раз в год
Калорийность, выход блюд	Рацион питания	2 блюда	4 раза в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	4 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	30 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	20 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования на наличие яиц гельминтов и цисты простейших	Почва. Песок	По 1 кг.	1 раз в год.

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: ряженка, сметана, молоко, йогурт, сыр, масло сливочное, мясо, куры, рыба, печень, яйцо.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки

Заведующий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагоги	11	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Младшие воспитатели	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) 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	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медсестра
Анализ питания	Ежедневно	Ответственный за питание
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Младшие воспитатели
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	заведующий
Журнал аварийных ситуаций представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Выборочно	Завхоз
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	По факту	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	По факту	Завхоз
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Каждое блюдо	Ответственный за питание

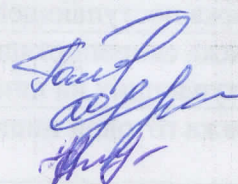
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	3-е и сладкое блюдо	Ответственный за питание
Журнал учета лабораторного контроля	По факту	Заведующий
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	По факту	Заведующий
Журнал учета дезинфекции и дератизации	По факту	Завхоз
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	По графику	Заведующий, завхоз
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Ежемесячно	Заведующий
Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования	Выборочно	Завхоз
Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Завхоз
Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Заведующий
Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Завхоз
Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Старший воспитатель
Журнал обработки поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Завхоз

д) 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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	завхоз

Программу разработали:

Заведующий МДОАУ «Детский сад № 30»
 Завхоз МДОАУ «Детский сад № 30»
 Старший воспитатель МДОАУ «Детский сад № 30»


 Г.В. Гаманова
 О.Ю. Матирная
 Н.А. Дыга