

Принята:
На педагогическом Совете
МБДОУ детский сад «Сказка»
Протокол № 5 от 15 апреля 2021г.



УТВЕРЖДЕНА:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.Н.Пашкова/
подпись расшифровка подписи
Приказ № 67/о от 15 апреля 2021 г.

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

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад «Сказка»
Коношского района Архангельской области

Адрес: 164010 Архангельская область,
Коношский район п. Коноша: ул. Свободы, д.38, корпус № 1;
ул. Пионерская, д.9, корпус №2

1. Программа производственного контроля разработана на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм 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», приложения № 5 к МР 2.4..0179-20 «Рекомендуемая номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций,

Цель производственного контроля:

Обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи программы:

- Организовать проведение производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.
- Определить перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов внутренней среды и внешней среды в соответствии с осуществляемым видом деятельности.
- Составить график производственного лабораторного контроля, исходя из необходимого объёма исследований и перечня контролируемых показателей.
- Определить перечень возможных аварийных ситуаций.

Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

*ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения с изменениями на 13.07.2020 года "

* Санитарно-эпидемиологические правила и нормы 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».

*Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

* Постановление Главного государственного санитарного врача № 10 от 24.03.2021 года «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года № 16;

* Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году, утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 марта 2021 года;

* Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года;

- *ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ "О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации - ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ " О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции) ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ " Об иммунопрофилактике инфекционных болезней "
- *СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ».
- * Изменения и дополнения на 27.03.2007 года к СП 2.3.6.1079-01 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ».
- * Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.
- *СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний ».
- *СП 3.5.3.1129-02«Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».
- * СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа ».
- *СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих ».
- * СанПиН 3.2.1333 -03 " Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации "
- * СП 3.2. 1317 -03 " Профилактика энтеробиоза "
- *СП 3.3.2367 – 08 " Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней "
- *СП 3.3. 2342 – 08 " Обеспечение безопасности иммунизации "
- *СП 3.3.2. 1248-03 " Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов "
- *СП 3.1.2. 1108-02 " Профилактика дифтерии "
- *СП 3.1. 1381 – 03 " Профилактика столбняка "
- *СП 3.1.1. 2341- 08 " Профилактика вирусного гепатита В "
- *СП 3.1. 958-00 " Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами "
- *СП 3.1.1. 2343 " Профилактика полиомиелита в пост сертифицированный период "
- *СП 3.1.1. 1117-02 " Профилактика острых кишечных инфекций "
- *СП 3.1.2. 2156 -06 " Профилактика менингококковой инфекции "
- *СП 3.1.2. 1320-03 " Профилактика коклюшной инфекции "
- *СП 3.1.2. 1203 -03 " Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции "
- *СП 3.1.2. 1176 -02 " Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита "
- *СП 3.1. 096 -96 ВП 13.3.1103-96 " Бешенство "
- * ОСТ 42-21-2-85 " Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения . методы , средства и режимы "
- *МУ от 28.02095 11-16/03-06 " Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях "
- * Р 3.5.19.04 -04 " Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях "
- *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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
- * Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278)

Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

Корпус №1

Ф.И.О.	Должность	Приказ
Пашкова Надежда Николаевна	заведующий	№ 20/О от 03.02.2021
Комар Ирина Анатольевна	Заместитель заведующего по АХР	№ 20/О от 03.02.2021
Одоева Татьяна Владимировна	Медицинская сестра	№ 20/О от 03.02.2021
Рыбина Светлана Валентиновна	Старший воспитатель	№ 20/О от 03.02.2021

Корпус №2

Рудакова Нина Николаевна	Старший воспитатель	№ 20/О от 03.02.2021
Мошкина Жанна Ивановна	Медицинская сестра	№ 20/О от 03.02.2021
Покровская Ирина Андреевна	Заведующий хозяйством	№ 20/О от 03.02.2021

Мероприятия по безопасности и методы производственного контроля

Наименование	Периодичность	Ответственные
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно	
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период -по мере необходимости	
Контроль за системой водоснабжения МБДОУ	Ежедневно	Зам. заведующего по АХР заведующий хозяйством
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Зам. заведующего по АХР заведующий хозяйством медсестра
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	ежедневно	
Контроль за качеством уборки помещений МБДОУ	Ежедневно	
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно	Зам. заведующего по АХР заведующий хозяйством
Контроль за состоянием детской мебели (с учетом мебели по возрастным группам в каждом помещении МБДОУ). Контроль за маркировкой столов и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	
Контроль за организацией питьевого режима в МБДОУ согласно графика	Ежедневно	специалист по охране труда
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	Еженедельно	заведующий складом медсестры
Контроль за соблюдением основного двухнедельного меню	Ежедневно	
Контроль за контингентом питающихся	Ежедневно	медсестры
Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	1 раз в неделю	Старшие воспитатели

Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки пищеблока; правила мытья посуды;	Ежедневно, наблюдение	медсёстры
Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; Контроль за соблюдением температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	заведующий складом, заведующий хозяйством
Контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно	медсёстры
Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов, Контроль за потоком сырья и условиями хранения продуктов на складе, реализация продукции	Ежедневно	медсёстры
Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок (наличие сертификатов)	При поступлении продуктов	медсёстры заведующий заместитель заведующего по АХР
Контроль за качеством готовых блюд, бракераж готовых блюд	ежедневно	бракеражная комиссия
Контроль за правильностью составления основного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.	1 раз в месяц	бракеражная комиссия
Контроль правильности кулинарной обработки; Контроль за наличием йодированной соли; Контроль за проведением витаминизации	ежедневно	медсёстры
контроль за рационом питания воспитанников	ежедневно	медсёстры
контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока ведение гигиенического журнала (сотрудники) соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в неделю Ежедневно 1 раз в полгода	Заместитель заведующего по АХР медсёстры медсёстры
<u>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</u>		
<u>Первичный:</u> все сотрудники. <u>Периодический:</u> все сотрудники Сотрудники пищеблока: - медосмотр; - профессиональная гигиеническая подготовка).	При поступлении на работу Ежегодно	заведующий заведующий медсёстры
<u>Первичный:</u> <u>Заведующий, старший воспитатель:</u> профессиональная гигиеническая подготовка). Все сотрудники Сотрудники, обеспечивающие питание детей	При поступлении на работу 1 раз в 2 года 1 раз в год	заведующий заместитель заведующего по АХР медсёстры

**Перечень форм учёта и отчётности,
установленной действующим законодательством
по вопросам производственного контроля:**

- Основное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет),
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационном питания;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Договоры на поставку продуктов питания.

**Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным
и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению
Основание: Приказ № 29 Н от 28.01.2021 г.**

« Об утверждении перечня вредных 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 тяжёлых работах и на работах с вредными или опасными условиями труда»

Перечень должностей	Число работников
Администрация	3 человека
Воспитатели, специалисты	34 человека
Работники пищеблока	5 человек
Обслуживающий персонал	19 человек

**Периодичность проведения медицинских осмотров и гигиенического обучения
работников пищеблока МБДОУ детский сад «Сказка»**

Перечень должностей, профессий, подлежащих ПМО	Рабочее место	Периодичность		
		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
<u>Должности:</u> повар, заведующий складом, заведующий хозяйством, помощники воспитателя, машинист по стирке и ремонту спецодежды, рабочий по	Пищеблок Группы, Прачечная	*общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); * клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); * электрокардиография; * измерение артериального давления	Гигиеническое обучение	Гигиеническое обучение

<p>обслуживанию здания, дворник, сторож</p>	<p>Пост охраны</p>	<p>* определение уровня общего холестерина в крови; * исследование уровня глюкозы в крови натощак; * определение сердечно-сосудистого риска; * флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая); * измерение внутриглазного давления с 40 лет; * Маммография (для женщин старше 40 лет) * осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-дерматовенеролога, врача-стоматолога, врача-оториноларинголога, врача-психиатра и врача-нарколога, врача – гинеколога для женщин с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвукового исследования органов малого таза. Лабораторные и функциональные исследования: 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 либо по эпидпоказаниям.</p>		
<p><u>Должности:</u> заведующий, заместитель заведующего по АХР, бухгалтер, инспектор по кадрам, специалист по охране труда, воспитатели, специалисты</p>	<p>Кабинеты, групповые помещения</p>	<p>*общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); * клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); * электрокардиография; * измерение артериального давления * определение уровня</p>		<p>Гигиеническое обучение</p>

		<p>общего холестерина в крови;</p> <ul style="list-style-type: none"> * исследование уровня глюкозы в крови натощак; * определение сердечно-сосудистого риска; * флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая); * измерение внутриглазного давления с 40 лет; * Маммография (для женщин старше 40 лет) * осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-дерматовенеролога, врача-стоматолога, врача-оториноларинголога, врача-психиатра и врача-нарколога, врача – гинеколога для женщин с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвукового исследования органов малого таза. <p>Лабораторные и функциональные исследования:</p> <p>Исследование крови на сифилис</p> <p>Мазки на гонорею при поступлении на работу</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Санитарно-эпидемиологическое благополучие

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Косметический ремонт пищеблока. Побелка коридоров (потолка, стен). Частичная замена светильников, установка новых светильников. Косметический ремонт помещений МБДОУ. Ревизия отопительной системы. Ремонт канализационной системы. Покраска построек на прогулочных участках МБДОУ.	Июнь-август	Заведующий, Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством

Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения, нарушением технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Перечень возможных ситуаций	Зона действий аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации			Перечень основных мероприятий, проводимых по локализации и ликвидации аварийной ситуации
			Население	Вышестоящая организация	Роспотребнадзор	
Разрыв трубопровода горячей воды	В пределах территории и объекта	Ожоги людей в результате попадания горячей воды	Информирование родителей о временном прекращении функционирования учреждения	Управление образования администрации МО «Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42,	Вызов аварийной бригады тел. <u>2-28-09;</u> <u>2-24-34</u>
Разрушение внутренних сетей хозяйственно-фекальной канализации	В пределах территории и объекта	Инфицирование объектов внешней среды патогенными микробами	То же	Управление образования администрации МО «Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42	Эвакуация из здания воспитанников и персонала образовательного учреждения
Разрыв трубопроводов системы	В пределах территории и объекта	Ожоги людей в результате попадания	То же	Управление образования администрации МО	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42	Эвакуация из здания детей и персонала МБОУ (при

отопления здания		горячей воды		«Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59		необходимости)
Нарушение температурного режима в здании	В пределах территории и объекта	Переохлаждение детей и персонала	То же	Управление образования администрации МО «Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42	Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания и др.
Несоблюдение правил электробезопасности	В пределах территории и объекта	Поражение электроток	То же	Управление образования администрации МО «Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42	Выполнение мероприятий по устранению нарушений электробезопасности 2-28-49
Выход из строя холодильного оборудования	В пределах территории и объекта	Проблемы с питанием детей	То же	Управление образования администрации МО «Коношский муниципальный район» Тел. 2-14-59	Тел. 81836) 6-29-23; 6-34-42	Ремонт (замена на новый) холодильного оборудования . Проверка качества продуктов питания хранящихся в холодильнике.

Лабораторно-инструментальные исследования:

Наименование лаборатории (учреждения): Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области в Вельском, Виноградовском, Коношском, Устьянском и Шенкурском районах» (сокращённо Филиал № 3 ФБУЗ «ЦГ и Э в Архангельской области». Адрес: 165150, Архангельская область, г. Вельск, ул. Октябрьская, д.5-а. тел/факс (81836) 6-29-23; 6-34-42, т/ф. 8(81836) 6-23-36, E-mail: 3filial@fbuz29.rospotrebнадзор.ru.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год

Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год