

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий детского сада №2  
*Юрчук* /М.В. Юрчук  
«10» *сентября* 2020г

# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в  
Муниципальном казённом дошкольном  
образовательном учреждении  
детский сад №2 «Колобок» на 2020 – 2021 год.



## **Введение**

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 дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 38 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01

**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:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.
3. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
4. 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, заместитель заведующей по ВМР, завхоз, воспитатель.

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

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской



Качугском и Жигаловском районах на основании договора. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, 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 казённое дошкольное образовательное учреждение детский сад №2 «Колобок» п. Жигалово является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКДОУ детский №2 «Колобок» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Управление образования администрации МО «Жигаловский район».

Юридический и почтовый адрес учреждения: 666402 Иркутская область, Жигаловский район, п. Жигалово, ул. Пролетарская 4, телефон 8 (39551)3-17-27.

Заведующий ДОУ: Юрчук Марина Валерьевна

Завхоз: Мишнина Ольга Александровна

### **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
2. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
5. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
6. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
8. ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
11. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
12. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
13. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
14. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н  
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и периодические медицинские осмотры»



предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующие документы:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с ОГБУЗ РБ Жигаловского района
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

#### Часть I

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДООУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, прачка, кухонный рабочий	4	IV
Хлорные соединения (деохлор)	Помощник воспитателя, кухонный рабочий	3	III
Тепловое излучение	повар	2	-

Лабораторные исследования для МКДООУ д/с №2 «Колобок» проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Усть-Удинском, Осинском, Боханском, Качугском и Жигаловском районах в присутствии завхоза-кладовщика или заведующей ДООУ в соответствии с графиком производственного контроля, согласованным с главным врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Усть-Удинском, Осинском, Боханском, Качугском и Жигаловском районах на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ и повторном проведении лабораторного обследования.

График производственного лабораторного контроля в МКДООУ детский сад №2 «Колобок» согласно договору на проведение возмездных работ на 2018 год.

#### Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детский сад №2 «Колобок» в соответствии с графиком.

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год: в ходе планового медицинского осмотра. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, продукты закупаются в магазинах и доставляются самостоятельно.



Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
<b>Контроль за состоянием участка</b>			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в неделю	Завхоз	папка контроль
Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Завхоз	папка контроль
<b>Контроль за состоянием помещений</b>			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	воспитатели	Журнал санитарного состояния группы
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	воспитатели	Журнал санитарного состояния группы
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ	папка контроль
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Завхоз, заведующий	папка контроль
<b>Контроль за состоянием оборудования</b>			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	папка контроль
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	папка контроль
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ	папка контроль
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Завхоз	папка контроль
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Воспитатели, заведующий	папка контроль
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	папка контроль
<b>Контроль за организацией питания</b>			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз	папка контроль



Контроль за режимом организации питания в группах	ежедневно	заведующий,	папка контроль
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия заведующий	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке	Ежедневно	Повара	Журнал регистрации витаминизации 3-х блюд
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Повара	
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Завхоз, повара	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заведующий,	папка контроль
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Воспитатели Заведующий,	папка контроль
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Завхоз Заведующий,	папка контроль
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заведующий,	папка контроль

#### Часть 4

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

- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
- ✓ Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
- ✓ Журнал здоровья работников пищеблока.



- ✓ Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- ✓ Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- ✓ Личные медицинские книжки сотрудников.
- ✓ Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- ✓ Накопительная ведомость по анализу питания.

Мероприятия по проведению производственного контроля на 2021 год ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» :

Лабораторные исследования:

Объект контроля	Контролируемые показатели	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации контроля
Пищеблок	исследование продуктов на микробиологические показатели	готовые блюда	1 раз в год (осень)	забор суточных проб (гарнир, мясо, рыба)	Протоколы исследований
	КМАФА и М	готовые блюда	1 раз в год (осень)	забор проб	Протоколы исследований
	Сальмонеллы	готовые блюда	1 раз в год (осень)	забор проб	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда работников пищеблока	1 раз в год (осень)	Смывы (5-6 штук)	Протоколы исследований
	Исследование воды на микробиологические показания	вода из скважины	1 раз в год (осень)	забор воды	Протоколы исследований