



УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
«Детский сад №15 «Рябиноушка»  
№ 07 от « 11 » января 2021 г.  
Заведующий *Лахтионова* Н.Г.Лахтионова

## **ПРОГРАММА**

### **производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 15 «Рябиноушка» (МДОУ «Детский сад № 15 «Рябиноушка»)**

#### **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 муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 15 «Рябиноушка».

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».

**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.

**В программу включены:**

- 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.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

**Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:**

- заведующий – Лахтионова Наталья Григорьевна,
- завхоз – Паутова Наталья Леонидовна,
- медсестра – Лысцева Юлия Васильевна,
- ст.воспитатель – Куприянова Татьяна Робертовна.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Котласским территориальным отделом Роспотребнадзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области.

**Паспорт юридического лица**

**Название ДОУ** – Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 15 «Рябинушка».

**Адрес, телефон** – п. Приводино, ул. Мира д.4, флигель 1; 73-7-99.

**Ведомственная принадлежность** - муниципальная

**Год строительства** - 1986

**Здание** типовое, приспособленное.

**Тип застройки здания:** централизованное в одном здании.

**Этажность и характеристика здания (деревянное, кирпичное и т.п.)** – кирпичное, двухэтажное, площадь 926,4 кв.м. На первом этаже размещаются – 2 групповых помещения, пищеблок, кладовая, прачечная, гладильная, физкультурно-музыкальный зал, эл.щитовая, медицинский кабинет, кабинет рабочего по КО и РЗ, кабинет бухгалтерии, кабинет заведующего, туалет. На втором этаже размещаются – 4 групповых помещения, методический кабинет.

**Вместимость учреждения:**

- по проекту – детский сад на 6 групп (128 чел.)
- фактическая – 5 групп (90 чел.)

**Количество групп:** для детей от года до 3-х лет – 1, для детей дошкольного возраста – 4.

**Водоснабжение** – централизованное, источник горячего водоснабжения на пищеблоке и группах – электроводонагреватели – 8 шт: на пищеблоке – 1 шт., в групповых помещениях – 6 шт., прачечная – 1 шт.

**Канализация** - централизованное

**Освещение** - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН.

**Вентиляция:** естественная (при помощи фрамуг, канальная), приточно-вытяжная на пищеблоке

**На территории** имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами. На территории имеются деревья, кустарники. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток, деревьев. Рассаживаются кустарники, разбиты цветники.

**Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
4. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
6. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».
11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПиН по кишечным инфекциям.

13. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
14. ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
15. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012г. №34.
17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
19. Технический регламент Таможенного союза Тр ТС -023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
21. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований кообразовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
22. 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 порядка проведения обязательных 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 следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО.
3. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников (заключается в течение года).
4. Договор на медицинское обслуживание воспитанников.
5. Личные санитарные книжки сотрудников.
6. Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

### **Раздел работы по осуществлению производственного контроля**

Заведующий:

- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Организация лабораторных исследований, медицинских осмотров, заключение договоров на проведение услуг, работ.
- Контроль за организацией питания.

Медсестра:

- Контроль за санитарным состоянием помещений, белья.
- Контроль за организацией физкультурно-оздоровительной работы.
- Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.

Завхоз:

- Контроль за наличием личных медицинских книжек.
- Контроль за состоянием здания, помещений, оборудования.
- Контроль за состоянием участка.
- Контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации.

Старший воспитатель:

- Контроль за организацией режима дня и учебных занятий.
- Контроль за организацией физкультурно-оздоровительной работы.

**Перечень и кратность медицинских осмотров,  
и профессиональной гигиенической подготовки работников**

| <b>Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам, гигиенической подготовке</b> |  |  |                           |
|---|--|--|---------------------------|
|   | <b>Должность</b>   | <b>Аттестация гигиенической подготовки</b> | <b>Медицинский осмотр</b> |
| 1.  | Руководители (заведующий, главный бухгалтер)                             | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |
| 2.  | Завхоз   | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |
| 3.  | Бухгалтер  | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |
| 4.  | Документовед   | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |
| 5.  | Педагоги (воспитатели, специалисты)                                      | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |
| 6.  | Работники пищеблока (повара, кухонный рабочий, кладовщик)                | 1 раз в год                                | 1 раз в год               |
| 7.  | Младшие воспитатели  | 1 раз в год                                | 1 раз в год               |
| 8.  | Обслуживающий персонал (кастелянша, прачка, уборщик СП, дворник, сторож) | 1 раз в 2 года                             | 1 раз в год               |

### Лабораторные исследования

Лабораторные исследования осуществляются по договору с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области в городе Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах»

| <b>Лабораторные исследования</b>                 |  |               |              |            |
|--|--|---------------|--------------|------------|
|  | Виды услуг (предмет исследования)              | Периодичность | Ед.измерения | Количество |
| 1.   | Микробиологические исследования питьевой воды  | 1 раз в год   | проба        | 1          |
| <b>Микробиологические исследования продукции</b> |  |               |              |            |
| 2.   | Второе блюдо                                   | 1 раз в год   | проба        | 1          |
| 3.   | Третье блюдо                                   | 1 раз в год   | проба        | 1          |
| 4.   | Микробиологические исследования смывов на БГКП | 1 раз в год   | проба        | 10         |
| 5.   | Смывов на я/г                                  | 1 раз в год   | проба        | 15         |
| 6.   | Эффективность термической обработки            | 1 раз в год   | проба        | 1          |

### Мероприятия по производственному контролю

| №   | Параметры контроля   | Сроки исполнения                | Ответственные лица     |
|---|--|---------------------------------|------------------------|
| <b>Контроль за состоянием здания, помещений</b> |  |                                 |                        |
| 1.  | Утепление подвальных окошек<br>Уборка подвального помещения  | Сентябрь<br>Июнь                | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
| 2.  | Состояние кровли, фасада здания, отмостков (осмотр с составлением акта)                                    | Май                             | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
| 3.  | Функционирование системы водоснабжения, водоотведения  | Июль                            | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
| 4.  | Функционирование системы теплоснабжения  | Постоянно в отопительный период | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
|   | Промывка и опрессовка системы отопления  | Август-сентябрь                 | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
|   | Оформление паспорта готовности к отопительному периоду   | Август                          | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
|   | Температурный режим в учреждении   | Ежемесячно                      | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
| 4.  | Функционированием системы вентиляции на пищеблоке  | Март, июнь, сентябрь, декабрь   | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
| 5.  | Контроль за техническим обслуживанием электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп | Март, июнь, сентябрь, декабрь   | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |
|   | Контроль за хранением и утилизацией люминесцентных ламп  | Май                             | Завхоз<br>Паутова Н.Л. |

|   |  |                            |  |
|---|--|----------------------------|--|
|   | Мытьё окон   | Май, сентябрь              | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Мытьё плафонов   | Апрель,<br>сентябрь        | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| 6.  | Санитарное состояние помещений   | 1 раз в месяц              | Завхоз<br>Паутова Н.Л.,<br>медсестра<br>Лысцева Ю.В. |
| 7.  | Состояние инвентаря моечных, умывальных и туалетных помещений.   | Ежемесячно                 | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| <b>Контроль за состоянием участка</b>                 |  |                            |  |
| 1.  | Контроль за санитарным состоянием территории   | Ежедневно                  | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Дезинсекция территории (заключение договоров)  | Март                       | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                        |
|   | Контроль за освещением территории  | Ежедневно                  | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Проверка исправности игрового оборудования на участке  | Апрель                     | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| 3.  | Состояние хозяйственного склада  | Май                        | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Своевременный вывоз мусора с территории детского сада  | Ежемесячно                 | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| 4.  | Частичная смена песка перед началом ЛОП  | Май                        | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Исследование песка (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные, в т.ч. сальмонеллы), на паразитологические и энтомологические показатели | 1 раз в год                | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                        |
| <b>Контроль за состоянием оборудования, инвентаря</b> |  |                            |  |
| 1.  | Контроль за мытьём игрушек   | Ежемесячно                 | Ст. воспитатель<br>Куприянова Т.Р.                   |
| 2.  | Детская мебель (соответствие росту, наличие маркировки)  | Сентябрь,<br>февраль       | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                        |
|   | Наличие закрепления мебели к стене, полу   | Сентябрь,<br>февраль       | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| 3.  | Состояние постельного белья, полотенца   | Постоянно                  | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Смена постельного белья по графику.<br>Наличие графика смены белья   | 1 раз в неделю<br>Сентябрь | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                        |
| 4.  | Испытание спортивного оборудования с составлением акта   | Август                     | Ст. воспитатель<br>Куприянова Т.Р.                   |
| 5.  | Состояния ковровых изделий   | Еженедельно                | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Стирка ковров с использованием специальных моющих средств  | Июнь – июль                | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
| 6.  | Контроль за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке   | Постоянно                  | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |
|   | Контроль за состоянием и функционированием оборудования в прачечной и гладильной   | Ежемесячно                 | Завхоз<br>Паутова Н.Л.                               |

|   |   |                                     |   |
|---|---|-------------------------------------|---|
|   | Заключение договоров на обслуживание технологического и холодильного оборудования                               | Январь                              | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
| 7.  | Наличие и состояние маркировки  | Постоянно                           | Завхоз<br>Паутова Н.Л.  |
| 8.  | Состояние исправности закреплённого за работниками инвентаря  | Январь,<br>апрель, июль,<br>октябрь | Завхоз<br>Паутова Н.Л.  |
| 9.  | Состояние, условия хранения спецодежды  | Март, июнь,<br>сентябрь,<br>декабрь | Завхоз<br>Паутова Н.Л.  |
| <b>Контроль за организацией режима дня и учебных занятий</b>        |   |                                     |   |
| 1.  | Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки<br>Утверждение режима дня и сетки НОД | Август, май                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
|   | Контроль за соблюдением режима дня и организацией НОД   | Постоянно                           | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
| <b>Контроль за организацией физкультурно-оздоровительной работы</b> |   |                                     |   |
| 1.  | Посещаемость и заболеваемость в группе и ДОУ  | Ежемесячно                          | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
|   | Составление и утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей                                 | Январь                              | Ст.воспитатель<br>Куприянова Т.Р.,<br>медсестра<br>Лысцева Ю.В. |
|   | Контроль за выполнением мероприятий оздоровительной работы  | Ежемесячно                          | Медсестра<br>Лысцева Ю.В.                                       |
| 2   | Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей  | Ежемесячно                          | Ст.воспитатель<br>Куприянова Т.Р.                               |
| <b>Контроль за организацией питания</b>                             |   |                                     |   |
| 1.  | Наличие договоров на поставку продуктов   | Январь,<br>апрель, июль,<br>октябрь | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
|   | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции                           | Еженедельно                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
| 2.  | Температурный режим холодильного оборудования   | Еженедельно                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
|   | Соблюдение сроков хранения продуктов питания  | Еженедельно                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.                                   |
| 3.  | Составление и утверждение 15-дневного меню  | Май, ноябрь                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.,                                  |
|   | Наличие технологических карт  | Май, ноябрь                         | Заведующий<br>Лахтионова Н.Г.,                                  |
|   | Оценка качества готовых блюд  | Постоянно                           | Медсестра<br>Лысцева Ю.В.                                       |
|   | Отбор и хранение суточной пробы   | Постоянно                           | Медсестра<br>Лысцева Ю.В.                                       |

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием своего Учредителя – отдела образования администрации МО «Котласский муниципальный район», а так же соответствующие службы.