

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 38 «Чебурашка»
_____ О.А. Коровай
« ____ » _____ 2023 г.

**Программа организации и проведения
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад
№ 38 «Чебурашка» муниципального образования
город-курорт Анапа**

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 бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 38 «Чебурашка» муниципального образования город-курорт Анапа.

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» (с изменениями и дополнениями № 1 марта 2007 года),

– 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-гигиенические требования к организации общественного питания населения»;

– МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

– 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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

– СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»;

– СП 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

– СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

– СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» и др.

– Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников...»;

– Приказ Минздрава РФ №125н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

– Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.00г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

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.

Программа действует в течение одного учебного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий учебный год.

1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.	Коровай Ольга Андреевна	заведующий
2.	Кулиш Нина Васильевна	старший воспитатель
3.	Имберева Марина Михайловна	заведующий хозяйством

2. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

- качество питьевой воды
- параметры микроклимата в помещениях - выборочно в 1 групповой ячейке (игровой, спальне), варочном цехе.
- параметры уровней освещенности в помещениях выборочно в 1 групповой ячейке (игровой), варочном цехе.
- качество готовой кулинарной продукции
- качество песка - выборочно в 1 песочнице
- контроль содержания действующих дезинфицирующих средств в дезрастворе.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№пп	Перечень должностей	Кратность профессиональной гигиенической подготовке и аттестации
1	Заведующий, Старший воспитатель, Заведующий хозяйством, Воспитатель, Музыкальный руководитель,	1 раз в 2 года,

	Дворник	
2	Помощник воспитателя, Кладовщик, Повар.	1 раз в год

4. Организация медицинских осмотров в соответствии с Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников....»;

25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист	Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях. Для женщин старше 40 лет маммография обеих молочных желез в двух проекциях, 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	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
--	-------------	---	---	---

			при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.	7) гонороя (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) озена
--	--	--	---	--

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности: Дошкольное образование детей.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	При открытии группы ухода и присмотра проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезсредств; проводить генеральные уборки – еженедельно. С учетом эпидситуации проводить профилактическую дезинфекцию. С использованием дезсредств, зарегистрированных в установленном порядке, в противовирусцидных концентрациях проводить обработку ежедневно всех контактных поверхностей в местах общего пользования – дверных ручек, выключателей, перил	При открытии и далее еженедельно. Ежедневно.

	<p>В туалетах - постоянно контролировать наличие мыла и кожных антисептиков для обработки рук.</p> <p>Обеспечить обеззараживания воздуха в соответствии с графиком.</p> <p>Организация проветривания всех помещений каждые 2 часа.</p> <p>Организация входного фильтра персонала и воспитанников с обязательным проведением термометрии, лица с повышением температуры и признаками инфекционных заболеваний до приезда «скорой» должны быть изолированы.</p> <p>Организация централизованного сбора масок, перед сбросом в контейнер ТБО - упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.</p> <p>Наличие документов, подтверждающих качество дезсредств (свидетельств о государственной регистрации, декларации соответствия, методических указаний или инструкций по использованию дезсредств).</p>	<p>Постоянно</p> <p>Регулярно</p> <p>Постоянно.</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>
2	<p>Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, расходных материалов для текущей и генеральной уборки.</p> <p>Контроль за наличием сертификатов и других документов, подтверждающих качество используемых моющих и дезсредств.</p> <p>Контроль наличия уборочного инвентаря, промаркированного в зависимости от назначения помещений и вида работ</p> <p>Контроль за обработкой в конце рабочего дня уборочного инвентаря, ополаскиваем, просушиванием</p> <p>Проверка качества ежедневной влажной уборки всех помещений</p> <p>Проверка своевременности уборки санузла с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Контроль качества очистки оконных стекол-2 раза в год (весна, осень).</p>	<p>Постоянно</p>
3	<p>Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.</p>	<p>Постоянно</p>
4	<p>Контроль исправности сантехнического оборудования.</p>	<p>Постоянно</p>
5	<p>Контроль за системой освещения, за своевременной заменой неработающих ламп.</p>	<p>Ежедневно.</p>

	Контроль за параметрами микроклимата – температурой воздуха по показаниям термометров, установленных во всех помещениях.	Проведение измерений по договору с ИЛЦ АФ ФБУЗ (по графику ПК)
6	Контроль соблюдения питьевого режима.	Постоянно
7	Контроль за исправностью системы водоснабжения, после проведения ремонтных работ лабораторный контроль качества воды.	По факту
8	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - оборудование автотранспорта, его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт Проведение оценки качества готовых блюд	Постоянно
9	Исправность холодильного оборудования и контроль температуры в холодильных шкафах.	Постоянно
10	Контроль за достаточным количеством столовой посуды, приборов. Контроль за условиями мытья столовой и кухонной посуды, наличия запаса моющих и дез.средств, ветоши. Контроль качества мытья посуды экспресс-методом (йодная проба) Контроль за соблюдением маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды.	Постоянно
11	Наличие примерного 10-дневного меню. Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании. Правильность оформления технологической документации.	По факту
12	Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов. Контроль исправности технологического оборудования	По факту
13	Контроль за уборкой территории	Постоянно

14	Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности	Постоянно
15	Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДОУ более 5 дней, требование наличия справки врача-педиатра	По факту
16	Контроль за соблюдением требований санитарных правил	Постоянно

7.Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. График ПК
2. Протоколы и акты лабораторных испытаний и протоколы инструментальных измерений.
- 3.Бракераж готовой продукции.
- 4.Бракераж скоропортящихся продуктов.
- 5.Журнал здоровья на пищеблоке.
- 6.Анализ питания по накопительной ведомости.

8. 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

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г-к Анапа по телефону 3-27-84:

- аварии канализационной системы
- получение нестандартных результатов исследования питьевой воды
- случаи инфекционных и паразитарных заболеваний среди персонала и обучающихся.

**План лабораторных испытаний и инструментальных измерений
по программе производственного контроля
МБДОУ д/с № 38 «Чебурашка» МО г-к Анапа**

Инструментальные измерения.

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1	Игровая Спальня Варочный цех	Параметры микроклимата: скорость движения воздуха. относительная влажность воздуха. температура воздуха.	1 раз в год (зимой) по договору с ИЛЦ.
2	Игровая Варочный цех	Уровень освещенности	1 раза в год

Лабораторные испытания.

№ п/п	Исследуемые показатели	Периодичность контроля	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.	Вода питьевая: - микробиологические показатели - санитарно-химические показатели.	После ремонта системы водоснабжения.	Протоколы исследований.
2.	Песок : микробиологические и паразитологические показатели	Весной при заполнении песочниц.	Протоколы исследований.
3.	Дезраствор (контроль содержания действующих дезинфицирующих средств)	1 раз в год	Протоколы исследований.

1.1. Лабораторно – инструментальный контроль за организацией питания:

Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
Готовая продукция: - микробиологические показатели	микробиологические показатели	2 блюда собственного производства (изделие из мяса,

<p>- химико-физические показатели</p> <p>- санитарно-химические показатели:</p>	<p>калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре.</p> <p>контроль витаминизации блюд</p>	<p>рыбы, гарнир) 1 раз год.</p> <p>1раз в год</p>
<p>Смывы с чистой посуды, столовых приборов, оборудования в критических точках (столы готовой продукции в варочном цехе, столов готовой продукции, раздачи.)</p>	<p>БГКП</p>	<p>не менее 5 смывов 1 раз в год.</p>
<p>Смывы на паразитозы в критических точках: производственные столы, нож ОС, доска ОС, весы, гастроячейки, лотки для овощей</p>	<p>Яйца гельминтов, личинки патогенных простейших.</p>	<p>5 смывов 1 раз в год.</p>