

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МДОАУ «Детский сад №1
«Солнышко» С.М. Балыко
Приказ № 04 от 09.01.2023



ПРОГРАММА
производственного контроля муниципального дошкольного
образовательного автономного учреждения
«Детский сад №1 «Солнышко»»

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МДОАУ «Детский сад №1 «Солнышко» возлагается на заведующего или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических(профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются:

производственные, общественные помещения, рабочие места, сырьё, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция, водопроводная вода, инженерные сети системы, оборудование, учебновоспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов учредителя, Управления(территориального отдела) Роспотребнадзора по Амурской области,

2.3.6. Визуальный контроль Выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия потенциально опасных (вредных) производственных факторов ,продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с **Приложением №1**

3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
2.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ
3.	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон от 31.07.2020 № 248-ФЗ

4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации проведению санитарно противоэпидемических(профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
13.	«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»	Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020
14.	«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»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению **производственного контроля**

№ п/п	Должность	Функции по осуществлению производственного контроля
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; - визуальный контроль за выполнением санитарно эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4. 3598 от 30.06.2020 - журнал бракеража готовой продукции; - контроль за организацией питания воспитанников - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - цикличное меню; - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации;
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды; - накопительные ведомости. - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. - Ведение журнала аварийных ситуаций - журнал температурного режима холодильников. - Обеспечение спецодеждой, СИЗ; - контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> • освещенности • систем теплоснабжения • систем водоснабжения

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

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, машинист по стирке белья, кухонный рабочий,	10
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	10
Тепловое излучение	Повар, кухонный рабочий	3
Зрительное напряжение при работе с компьютером	Заведующий, делопроизводитель, завхоз	3
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания, кладовщик	1

6. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели, в т.ч. ст. воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Завхоз, кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в 1 год

9	Машинист по стирке белья, кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий по техническому обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Сторож, дворник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование учредителя, Управления(территориального отдела) Роспотребнадзора по Амурской области:

1. Отключение электроснабжения на срок более 24 часа.
2. Отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;
3. Аварии на системе водопровода, канализации.
4. Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах теплоснабжения в холодный период года.
5. Пожар.
6. Поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов;
7. Неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;
8. Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди учащихся: более 20% от численности группы, детского сада при заболеваниях ОРВИ, 2 и более - в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.
9. Прочее

В случае возникновения аварийных ситуаций ДОО приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования администрации Архаринского района, а так же соответствующие службы.

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее 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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок исполнения	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	- Кратность и качество уборки - Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.	СП 2.4.364820	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного		Ежедневно	Завхоз

спортивным оборудованием	оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	- Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Сторож - дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: - текущей уборки;	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Мед. сестра, завхоз
	- генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2022 года - еженедельно	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Мед. сестра, помощники воспитателей
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 3.3638-21	Ежедневно	Завхоз
	- обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПиН 3.3638-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.364820	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Воспитатели, помощники воспитателей
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Завхоз
в	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.364820	Ежемесячно	Завхоз
	- условия работы оборудования	План технического	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию

		обслуживания	я	здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	- состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	- наличие крышки на песочнице			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки. В период проведения капитального итекущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ.	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания.				
Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.364820, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	- время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
	- температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление	- соблюдение технологии	СанПиН	Каждый	Медицинская

пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам;	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл	сестра
	- поточность технологических процессов;			
	- температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	- суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	- дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар
	- соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню		Ежедневно	Повар
	- качество готовой продукции		Ежедневно	Повар
Рацион питания	-наличие меню -набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед. сестра Завхоз
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед. сестра
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Мед. сестра, завхоз
	- обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раз в год, сентябрь, май	Мед. сестра, воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.364820	Каждая партия	Завхоз
Показатели образовательного процесса	- Режим дня групп - Объем образовательной нагрузки воспитанников	СП 2.4.364820	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, Мед. сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Мед. сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.364820, СанПиН	1 раз в месяц	Мед. сестра

		3.3638-21		
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Мед. сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Мед. сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Мед. сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий, мед. сестра
	Обучение и аттестация педагогических работников и административного персонала		Один раз в 2 года	
	Обучение и аттестация младшего обслуживающего персонала		Ежегодно	Заведующий, мед. сестра
Организация периодических медицинских осмотров	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу - Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников - Контроль за проведением флюорографического обследования - Проведение обследования на кишечные инфекции - Проведение профилактических прививок 	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	Заведующий, мед. сестра

9. 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	Мед. сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед. сестра
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	По факту	Завхоз

Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Мед. сестра
Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Мед. сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Кухонный работник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Мед. сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Мед. сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал визуального осмотра	По факту	Завхоз, Старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завидущий, завхоз, мед. сестра

Приложение № 1**минимальная номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований**

№ п/п	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1.	Годовая пищевая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До дата планового КНМ на объекте
2.	Калорийность рациона	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До дата планового КНМ на объекте
3.	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
4.	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
5.	Температура воздуха	ежедневно		Показания бытовых термометров
6.	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	Перед вводом здания эксплуатацию затем через 2 года после ввода в эксплуатацию в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет		Допускается силами и средствами ЮЛ/ ИП выполняющие обследование технического состояния системы вентиляции