

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Солнышко»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ д/с «Солнышко»

Е.М.Зобина

Приказ № 01/4 от 15.07.2024г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

при осуществлении образовательной деятельности в

Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

детский сад «Солнышко»

(МБДОУ д/с «Солнышко»)

Д. Зарево, 2024год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Солнышко» (МБДОУ д/с «Солнышко»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	216643. Смоленская область, Хиславичский район. д. Зарево, ул. Парковая, д.9
Фактический адрес:	216643. Смоленская область, Хиславичский район. д. Зарево, ул. Парковая, д.9

Характеристика здания

Тип строения	приспособленное здание
Площадь	128,3 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (ноутбук, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	автономное (индивидуальное)
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованная
Система канализации	канализация индивидуальная

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*

- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [СанПиН 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- [ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;
- [ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;
- [ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- [ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- [ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- [ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](#) «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 Минздрава России от 28.01.2021 № 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».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Ответственные лица
1	Заведующая	• 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	Зобина Е.М.

		подготовки и аттестации работников; • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • 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; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	
2	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации: журнал бракеража готовой продукции; гигиенический журнал; отбор и хранение суточных проб готовых блюд; контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; контроль организации питания воспитанников в группе; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. • контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений; • контроль за поступающими продуктами в соответствии с	Зобина Е.М. Супоненкова О.А., повар Федорова О.В.

		контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. • ведение документации: - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.	
--	--	---	--

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Исследование и контроля состояния песка из детской песочницы	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов)	1 раз в год	Детская песочница (1-проба по 200 грамм)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
2	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	По 5 смывов: раздаточный стол; нож для масла; доска для хлеба; весы; нож мясо вареное	СанПиН 3.3686-21	Протокол
3	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По микробиологическим показателям – 1 раз в год,	Питьевая вода из крана (1проба)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Исследования	Микробиологичес	1 раз в год	второе блюдо	СанПиН	Протокол

	<i>и контроль пищевой продукции</i>	<i>кие исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>			<i>2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011</i>	
--	-------------------------------------	--	--	--	---	--

5. 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	Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень

осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Рабочие места, на которых вредные факторы не выявлены по результатам СОУТ (оптимальные или допустимы условия труда). Отчет о проведении специальной оценки условий труда в МБДОУ д/с «Солнышко» № 17-ОД от 25.07.2023г.

7. 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	Ответственный
-----------------	------------	-----------	------	---------------

Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	заведующая
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раза в день)	
	– генеральной уборки		ежемесячно	
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Младший воспитатель, повар
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Специализированная организация
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	
	– обследование			

			Ежемесячно	
	– уничтожение		по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	заведующая
	– очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещения	- температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	младший воспитатель
	-кратность проветривания		Ежедневно	
Песок в песочницах	– кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	воспитатель
	– наличие крышки на песочнице		После каждой прогулки	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	заведующая
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке)			
	– соответствие товара гигиеническим			

	нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	По необходимости	заведующая
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	повар, 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, повар
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию, повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	повар
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, повар
	– точность технологических			Повар

	процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
	– суточная проба		Ежедневно от каждой партии	Повар
Готовые блюда	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			Повар, младший воспитатель
Обработка посуды и инвентаря	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (сентябрь, май)	воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	По мере необходимости	воспитатель

Показатели организации образовательного процесса	Режим дня	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	воспитатель
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю	воспитатель
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	воспитатель
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа, COVID и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала работы	заведующая
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	Предварительный – при трудоустройстве; периодический –	заведующая

		28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	ежегодно	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 06.12. 2021 № 1122н	По национальному календарю профилактических прививок – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок	заведующая

8. 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	повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом работы	заведующая
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	заведующая
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	повар
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	воспитатель
Личные медицинские книжки работников	По факту	заведующая
Протоколы инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и лабораторных испытаний	По факту	заведующая

9. 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.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<i>прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</i>	<i>введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<i>приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<i>прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<i>вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности</i>

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	заведующая
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующая
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующая
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	заведующая
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	заведующая
6	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующая

Программу разработала:

Заведующая МБДОУ д/с «Солнышко»

Е.М.Зобина