



Утверждаю

Заведующий МАДОУ ДС №5

О.А.Суховий

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №5 города Белогорск»**

Пояснительная записка

1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 города Белогорск» (далее по тексту — МАДОУ ДС №5) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. Организация производственного контроля в МАДОУ ДС №5 возлагается на заведующего или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.
3. Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса МАДОУ ДС №5 объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.
4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон от 19.09.19*98 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- ✓ СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г).
- ✓ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

- ✓ 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- ✓ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- ✓ 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 оказание услуг».
- ✓ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- ✓ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- ✓ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- ✓ СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12.07.2002г.).
- ✓ СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020г. «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).
- ✓ 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 Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».
- ✓ Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г. «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- ✓ Приказ от 28.12.2010 г. №2106 «об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- ✓ Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст.213 Трудового Кодекса Российской Федерации».
- ✓ Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
- ✓ Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242-21 от 17.05.2021года.

Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырье и готовая пищевая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
3. Производственный контроль включает:
 - 3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.
 - 3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 3.5. Своевременное информирование органов учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Амурской области.
 - 3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - 3.7. Номенклатура, объем и 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.

Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Суховий О.А.	заведующий	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной под-
Бирюкова Е.А.	Заместитель заведующего по ВМП	Контроль и координация работы педагогических сотрудников

Черемисинова М.А. Аранзина О.М.	мед. работник	Организация лабораторных исследований. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
Худякова Л.А.	кладовщик	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал регистрации калорийности пищи; — перспективное меню; — журнал регистрации учета мясопродуктов; — журнал регистрации по контролю за каче-
Блейвич М.Н.	заведующий хозяйством	Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - санитарным состоянием помещений и территории ДОУ
Сокач В.А.	Ответственный по ОТ	Организация медицинских осмотров работников. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.

Перечень мероприятий по производственному контролю

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	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: -текущей уборки; -генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	заведующий хозяйством, медработник
			Ежемесячно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, ответственный по ОТ
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 №323-ФЗ, от 24.06.1998 №89-ФЗ, СанПиН	1 раз в три месяца	Спец организация

		2.1.3684-21		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, при температуре +5 и выше ежедневно	Региональный оператор по работе с ТКО
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	-профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	Заведующий хозяйством
	-обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	уничтожение		по необходимости	
Дератизация	-профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	Заведующий хозяйством
	-обследование		ежемесячно	Специализированная организация
	уничтожение		весна, осень, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21.2.3.6	1 раз в год в темное время суток	Спец организация
	наличие, целостность и тип ламп			Заведующий хозяйством
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	-температура воздуха,	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
	-влажность воздуха			
Песок в песочницах	-состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Заведующий хозяйством, воспитатели, ответственный по ОТ
	-наличие крышки на песочнице		еженедельно	
	-полная замена песка		1 раз в год весной	Заведующий хозяйством, дворник медработник
	-исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)		май	
Крепление мебели	-состояние и	СанПиН	1 раз в месяц	Заведующий хо-

бельного оборудования в группах	наличие креплений	1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20		хозяйством, рабочий по ремонту и обслуживанию здания
Входной контроль поступающей продукции и товаров	-наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов;			
	-соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Термометрия	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020	ежедневно	Заведующий хозяйством, медработник

Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	-качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; -условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	-сроки и условия хранения;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	кладовщик
	-время смены кипяченой воды;		Каждые 3 часа	повар
	-температура и влажность на складе;		ежедневно	кладовщик
	-температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	-соблюдение технологии приготовления	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Бракеражная комиссия

	блюды;			
	-поточность технологических процессов;			
	-температура готовности блюда;		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	Бракеражная комиссия
Обработка посуды и инвентаря	-содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством, медработник
	-состояние оборудования, инвентаря и посуды;			Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21.2.4	2 раза в год	Заместитель заведующего по ВМР, медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по ВМР, медработник
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР, медработник
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР, медработник
Состояние игрового материала	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР, медработник
Качество ведения документации	Правильность оформления		1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на пе-	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-	еженедельно	Воспитатели, медработник

	дикулез	21		
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Воспитатель, младший воспитатель
Профилактика заболеваний	оздоровление	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медработник, воспитатели, младшие воспитатели
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год	Медработник
	Контроль обследования на этеробиоз и гименолепедоз воспитанников и работников пищеблока	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год	Медработник
Состояние оборудования медицинского кабинета	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер		ежедневно	Медработник
	Контроль за количеством и качеством лекарственных препаратов		1 раз в месяц	
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, заведующий хозяйством
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежегодно	Ответственный по ОТ
	Обучение и аттестация остальных работников		Один раз в 2 года	
Организация профилактических осмотров	Количество здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Ответственный по ОТ

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Заместитель заведующего по ВМР	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Воспитатели	11	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Муз. Руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Учитель-логопед	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Повар	2	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	2	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кастелянша	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Сторож	6	1 раз/год	-	1 раз/ год
Дворник	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по стирке и ремонту белья	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Делопроизводитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Младший воспитатель	9	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год

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

Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пожар; - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - возникновение инфекционных / неинфекционных заболеваний среди воспитанников (отсутствие в коллективе более 20% детей при заболеваниях ОРВИ, 2 и более – в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения); - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. 	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

Перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований	по факту проведения	заведующий хозяйством
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий в электронном виде)	по факту	кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	по факту	кладовщик
Гигиенический журнал работников	ежедневно	медработник
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	медработник
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока	ежедневно	заведующий хозяйством
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	ежедневно	кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно	бракеражная комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	ежедневно	повар
Меню-требование	ежедневно	кладовщик
Журнал учета дезинфекции и дератизации	по факту	заведующий хозяйством
Журнал учета включения бактерицидной лампы	ежедневно	воспитатели, заведующий хозяйством, кухонный работник
Журнал контроля санитарного состояния помещений, пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний	по факту	медработник
Журнал утреннего фильтра	ежедневно	воспитатели, медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	воспитатели, медработник
Журнал учета результатов ме-	по факту	ответственный по ОТ

досмотров работников		
Личные медицинские книжки работников	по факту	ответственный по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	по факту	ответственный по ОТ
Справки о болезни воспитанника	по факту	медработник
Табель учета ежедневной посещаемости детей	ежедневно	воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	1 раз в месяц	заведующий хозяйством

