

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №67
«Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республика Крым



Утверждаю

Заведующий МБДОУ №67

Сыроедова Т.И.

Приказ № 82а

от «01» 09 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад №67 «Солнечный дом»
на 2022- 2023 учебный год

г. Ялта
2022 г.

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.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ 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 ДООУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях в деятельности ДООУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

Заведующий ДООУ, заместитель заведующего по УВР, заведующий хозяйством.

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

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее ДОУ).

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. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил, в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);
- 1.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями);
- 1.3. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» № 77-ФЗ от 18.06.01 (с изменениями);
- 1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.5. Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648 -20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ №2 от 28.01.2021 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- 1.8. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 № 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020)

1. Паспорт юридического лица

Характеристика объекта

Полное и
образовательное
сокращенное
наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное
учреждение «Детский сад №67 «Солнечный дом»

Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная *дошкольное образование; *дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	298600, Республика Крым, город Ялта, улица Маркса К., дом 22
Фактический адрес:	298600, Республика Крым, город Ялта, улица Маркса К., (ул. Платановая), дом 22

Характеристика здания

Тип строения	Объект представляет собой, отдельно выделенную территорию с капитальным строением. Количество зданий и сооружений - 2, количество этажей – 3.
---------------------	---

Площадь	Общая площадь территории объекта – 4011 кв.м. Протяженность периметра территории – 322,30 м.п. Общая площадь здания объекта – 1152.30 кв.м.
----------------	---

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от котельной
Система водоснабжения	централизованная холодная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- 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»;
- 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- 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»;

СП 3.1./2.4.3598-20 «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)»;

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию;

- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг;

- ✓ Договор по производственному контролю;

- ✓ Договор по проведению медицинского осмотра врачами-специалистами;

- ✓ Локальные акты ОУ (приказы, Положения).

- ✓ Договор на оказание дезинфекционных услуг (помещений)
- ✓ Договор на оказание услуг по обслуживанию систем вентиляции и кондиционирования
- ✓ Договор на оказание услуг по проверке технического состояния вентиляционных каналов в негазифицированных помещениях
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников; сертификаты прививок
- ✓ Флюорографические исследования

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

№п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий Сыроедова Татьяна Ивановна	• 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;	Распоряжение Администрации города Ялта №593-л от 31.05.2019г., Распоряжение №548 -л от 03.06.2020 г. О назначении Т.И.Сыроедовой
2	Заместитель заведующего по УВР Ломакина Леся Васильевна	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • контроль организации питания воспитанников в группах; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ №90 к от 31.08.2022г.
3	Медсестра Долгополова Зинаида Петровна	• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у	Приказ №25к от 15.04.2022

		него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;	
4	Заведующий хозяйством Юрьева Анна Валентиновна	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками; Ведение документации: • журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; • журнал температурного режима холодильников.	Приказ № 187 л/с от 18.09.2019г.
5	Ответственный по питанию Медсестра по диетическому питанию Долгополова Зинаида Петровна	• цикличное меню; • накопительные ведомости; • журнал бракеража готовой продукции; • контроль организации питания; • ведение учета и отчетности с осуществлением	Приказ № 1к от 09.01.2019г.

		производственного контроля; • журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; • контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4.3598 от 30.06.2020 • журнал температурного режима холодильников	
6	Повар Лютий Валентина Анатольевна Биткова Галина Анатольевна	• отбор и хранение суточных проб готовых блюд; • журнал температурного режима холодильников;	Приказ №178к от 03.10.2014г. Приказ №26л/с от 03.04.2017

Часть I

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДООУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности – Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГ и Э в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»)

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- ✓ Журналы учетной документации пищеблока:
- ✓ «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- ✓ «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- ✓ «Журнал учета температуры и влажности складских помещений»;
- ✓ «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- ✓ «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»;
- ✓ «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- ✓ «Ведомость контроля за рационом питания»;
- ✓ Личные медицинские книжки работников;
- ✓ Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных

лабораторий;

- ✓ Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция и т.д.).

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.

Наименование вредного фактора	профессия	количество	класс
Моющие синтетические средства	Помощники воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, повара.	11	3,1
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Помощники воспитателя, уборщик служебных помещений, повара, медсестра по диетпитанию	12	3,1 2
Тепловое излучение	повар	2	3,1

№		Объект контроля	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внеплано-во после реконструируемых систем вентиляции, ремонта	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			оборудования			
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				тей стульчаков)		
				Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудова- ние инвентарь в овощехрани лищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	
7	Исследо- вания питье- вой воды	Микробиологичес- кие исследования	4 раза в год и внепланов о после ремонта систем водоснаб- жения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструмента- льных и лабораторных методов производстве нного контроля
8	Исследо- вания пищевой продук- ции	Микробиологичес- кие исследования проб готовых блюдов	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструмента- льных и лабораторных методов

				гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)		производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

Должность	Количество человек	Кратность	
		Периодический внеочередной медицинский осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по безопасности	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медсестра по диетпитанию	1	1 раз в год	1 раз в год
Воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель - логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Тьютор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель - дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика С	СанПиН 3.5.2.3472- 17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472- 17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством, медработник
	– кратность проветривания;		Ежедневно	
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	- условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	

	– наличие крышки на песочнице			Заместитель заведующего по УВР
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 (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План -график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
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	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» медсестра по диетпитанию.

Хранение пищевой продукции и продовольствен-ного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции; - время смены кипяченной воды	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно Каждые 3 часа	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством.
	-температура и влажность на складе;		Ежедневно	
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологически м документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждый технологичес-кий цикл	повар
	– поточность технологических процессов		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждая партия	Ответственный по питанию
	-дата и время реализации готовых блюд;			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирую-щих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Медработник
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, повара
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повара, Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательно-го процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по УВР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	ежедневно	воспитатели
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Ялта	медработник
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	Медработник, ответственный по питанию
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)			

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий по хозяйству
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно, перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра по диетпитанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медсестра по диетпитанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, заместитель заведующего по УВР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

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	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • использование запаса воды в емкости
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;

		• проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

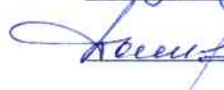
№п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной	1 раз в 5 лет	медработник

	подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	По графику	медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы	постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно	заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Ялта	заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Ответственный по питанию

 А.В. Юрьева
 З.П. Долгополова