

Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад «Детский
садок № 23» муниципального
образования городского округа Ялта
Республики Крым

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад № 23» муниципального образования
городской округ Ялта Республики
Крым

Кырым Джумхуриети Ялта шеэр
округу муниципаль тешкилининь
«23-нджи балалар багъчасы»
муниципаль бюджет мектепкедже
тасиль муэссисеси

298624, г. Ялта, Республика Крым, ул. Братьев Просмушковых дом 11,
e-mail: sadik_23-ymta@crimeaedu.ru
ИНН 9103017002 КПП 910301001 ОГРН 1149102175969 ОКПО 00806588



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №23» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым
на 2024 - 2025 гг.**

Введение

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 22 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01

Целью программы является обеспечение безопасности для воспитанников и сотрудников МБДОУ и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением 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 (организацию) 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, полуфабрикатов, 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, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства,

хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
2. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
3. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
4. 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 деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МБДОУ:

- заведующий МБДОУ, заведующий хозяйством.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ № 23.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МБДОУ осуществляется Роспотребнадзором по РК в г.Ялта на основании договора. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №23» является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБДОУ №23 - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является управление образования администрации города Ялты.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 298624, Республика Крым, г. Ялта, ул. Братьев Просмушковых , д.11 тел: +7(3654)34-70-70

Заведующий МБДОУ № 23: Кленовицкая Светлана Анатольевна, телефон +79788029499.

Заведующий хозяйством: Гринёва Александра Александровна, телефон +79788061094

Нормативные документы по проведению производственного контроля

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда».
- Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
- Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании».
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии».
- СНиП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
- СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно - технические системы».
- СНиП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СП 3.5.3.554 - 96 «Организация и проведение дератизационных работ».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СанПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- Приказ Минздравсоцразвития № 302н от 12.04.2011 г. «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».

- МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».

- МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».

- СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

- МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

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 ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01).

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, УСП	5	IV
Хлорные соединения (Ника Хлор)	Помощник воспитателя, УСП	5	III
Тепловое излучение	повар	2	-

Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя, УСП, повар	7	3.1
----------------------------	-------------------------------------	---	-----

Лабораторные исследования для МБДОУ №23 проводит филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК и городе федерального значения Севастополе» в г.Ялта в присутствии медицинской сестры МБДОУ № 23 в соответствии с графиком производственного контроля, согласованным с главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК и городе федерального значения Севастополе» г. Ялта на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ и повторном проведении лабораторного обследования.

График производственного лабораторного контроля МБДОУ № 23, г.Ялта на 2024 год

Часть II

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Кленовицкая Светлана Анатольевна	Заведующий
2.	Гринёва Александра Александровна	Заведующий хозяйством
3.	Воробьёва Евгения Александровна	Секретарь
4.	Дьякова Валентина Сергеевна	Воспитатель
5.	Копытова Ольга Владимировна	Музыкальный руководитель, старший воспитатель
6.	Решко Марина Викторовна	Воспитатель
7.	Герко Ольга Владимировна	Воспитатель
8.	Денисова Оксана Владимировна	Воспитатель, помощник воспитателя
9.	Ерёмина Екатерина Сергеевна	Воспитатель
10.	Толокина Ирина Сергеевна	Пом.воспитателя
11.	Ибрагимова Татьяна Викторовна	Пом.воспитателя
12.	Марчук Алла Александровна	Повар/ Кухонный рабочий
13.	Сальникова Лилия Борисовна	Повар/ Кухонный рабочий
14.	Бурлакова Анна Николаевна	Педагог-психолог
15.	Новосельцева Анна Александровна	Специалист по кадровому делопроизводству

16.	Абдулаева Диляра Энверовна	Сторож
17.	Садоев Шалико Серёжаевич	Сторож
18.	Рощина Ирина Леонидовна	Сторож
19.	Бобровская Надежда Степановна	Дворник
20.	Османов Руслан Магометшарипович	Рабочий по обслуживанию
21.	Попов Михаил Сергеевич	Слесарь - сантехник
22.	Плешкова Ольга Николаевна	Уборщик служебных помещений

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов МБДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей.

Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
Контроль за состоянием участков		
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в неделю	Завхоз
Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Заведующий, завхоз
Проверка санитарного состояния теневых навесов	Ежедневно	Завхоз
Контроль за состоянием помещений		
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Завхоз
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заведующий
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Заведующий
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	Ежедневно	Завхоз
Контроль за состоянием оборудования		
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Заведующий
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий, завхоз
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Заведующий
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Завхоз
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз
Контроль за организацией питания		
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий, завхоз
Контроль за режимом организации питания в группах	Ежедневно	Старший воспитатель

Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Завхоз
Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке	Ежедневно	Завхоз
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Завхоз
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Завхоз
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Завхоз
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Завхоз
Контроль за хранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Завхоз
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению		
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Заведующий, старший воспитатель
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Заведующий
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Завхоз
Контроль за прохождением проф. мед. осмотров	1 раз в год	Заведующий
Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Завхоз
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий		
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Старший воспитатель

Часть 4

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Журнал здоровья работников.

Журналы бракеража готовой и сырой продукции.

Ветеринарные справки о качестве товара.

Журнал учёта инфекционных заболеваний.

Журнал учёта профилактических прививок.

Табель учёта ежедневной посещаемости детей.

Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.

Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.

Журнал осмотра детей на педикулёз и гнойничковые заболевания.

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Журнал учёта текущей соматической заболеваемости.

Списки сотрудников на прохождение медицинских проф.осмотров.

Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

Накопительная ведомость по анализу питания.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации результатов контроля
Пищеблок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир+мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	Определение нитратов в продуктах растениеводства и продуктах переработки плодов и овощей	Овощи старого и нового урожая.	1-2 раза в год	Забор проб	Протоколы исследований.
	паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока	1-2 раза в год	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети на пищеблоке	1-2 раза в год	2 пробы	Протоколы исследований

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

10 (десять) (листов)

(цифрой и прописью)

Заведующий МБДОУ № 23

/С.А.Кленовицкая /
(инициалы, фамилия)

2024 г.

