

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 90 «Сказка»

_____ ОН Серкевич

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 90 «Сказка»
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым

на 2025 год

г. Симферополь

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 во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 90 «Сказка» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым с численностью персонала 68 человек.

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

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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:

- * перечень официально изданных санитарных правил;
- * мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Учреждении;
- * перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
- * виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;
- * контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- * перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.
- * перечень возможных аварийных ситуаций

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- ✓ заведующий ДООУ,
- ✓ заместитель заведующего по воспитательной и методической работе ДООУ,
- ✓ заместитель заведующего по хозяйственной части,
- ✓ специалист по ОТ
- ✓ медицинская сестра поликлиники № 3

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором по городу Симферополю без взимания платы.

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 ДООУ, 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 общеразвивающего вида № 90 «Сказка» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Сокращенное название - МБДОУ № 90 «Сказка» г. Симферополя.

Адрес (юридически и фактический адреса совпадают) - 295048, Республика Крым, город Симферополь, улица Гражданская, д. 67, телефон 8 (3652) 44 39 80

Виды деятельности:

- образовательная**: дошкольное образование, дополнительное образование детей;
- **медицинская** по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

Организационно-правовая форма- муниципальное учреждение;

Тип – образовательная организация;

По уровню общего образования- дошкольное;

Заведующий: Серкевич Ольга Николаевна.

Количество воспитанников - 295 чел (проектная мощность).

Количество групп - 12, общеразвивающей направленности 10, группа раннего возраста - 2.

Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее здание

Здание – капитальное;

Канализация – централизованная;

Водоснабжение- холодное;

Система отопления – централизованное;

Вентиляция – естественное и искусственное;

Освещение - естественное и искусственное;

Территория – благоустроенная.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
9. 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»;
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
11. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
15. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
17. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- 18.ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 19.ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 20.ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- 21.ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 22.Приказ №125н от 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изм. На 03.02.2021г)
- 23.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»;
24. 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»

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
5. Договор с ГБУ Здравоохранения Республики Крым «Симферопольская поликлиника № 3» на медицинское обслуживание воспитанников.
6. Личные санитарные книжки сотрудников.
7. Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

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 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, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	18	IV
Тепловое излучение	Повар	4	-

Лабораторные исследования для МБДОУ № 90 «Сказка» г. Симферополя проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» в городе Симферополе в присутствии заведующего ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ДОУ 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 ФГБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№	Структурное подразделение	должность	кратность	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Административный состав	Заведующий Зам зав по ВМР Зам зав по ХР	1 раз в год	1раз в 2 года
2	Педагогический состав	Воспитатель, учитель-логопед, муз. руководитель, инструктор по физ. культуре, педагог-психолог	1 раз в год	1раз в 2 года
3	Учебно вспомогательный персонал	Помощники воспитателя	1 раз в год	1раз в 2 года

4	Обслуживающий персонал	Повар, кухонный рабочий, швея, электрик, рабочий по обслуживанию здания, сторож, машинист по стирке и ремонту спец одежды, уборщик служ. помещений, дворник, садовник	1 раз в год	1 раз в год
---	------------------------	---	-------------	-------------

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **1 раза в год:** в ходе планового медицинского осмотра.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Объекты производственного контроля

1. Помещения образовательного Учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания.
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье. Готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранения.
8. Отходы производства и потребления.

Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

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	зам зав по ХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: текущей и генеральной уборки	СП 2.4.3648-20 СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1./2.4.3598-20	Ежедневно в течении дня	медсестра, зам зав по ХР
			еженедельно	
Состояние спец одежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20 Сан Пин 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Спец. По охране труда, зам зав по ХР, медсестра

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

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Экран санитарного состояния, карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, Зам зав по ВМР	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Зам зав по ВМР, медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал административно-общественного контроля

Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР, заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, Зам зав по ВМР	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	Медицинская сестра, Заведующий ДОУ	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий ДОУ	Журнал бракеража сырой продукции, карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников

Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ, Комиссия общественного контроля за питанием	Журнал производственного контроля, акты проверки комиссией
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР, медицинская сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР, медицинская сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Врач Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Медицинская сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в месяц	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий ДОУ, медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР	Карты оперативного контроля

Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Зам зав по ВМР	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Зам зав по ВМР	Журнал производственного контроля

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

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журнал здоровья персонала ДОО.
6. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
7. Ветеринарные справки о качестве товара.
8. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
9. Журнал учёта профилактических прививок.
10. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
11. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
12. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
13. Журнал осмотра детей на педикулёз.
14. Журнал учета проведения закаливающих процедур.
15. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
16. Личные медицинские книжки сотрудников.
17. Журнал учёта текущей заболеваемости.
18. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
19. Журнал учёта бактериальных препаратов.
20. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
21. Накопительная ведомость по анализу питания.
22. Журнал учёта дезрастворов.
23. Амбулаторный журнал.

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; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
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 на пищеблоке, 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

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	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 подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	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	Заместитель заведующего по ХР

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по ХР
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	Заведующий