

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ ДС №21
с.Александровка МО Ейский район
_____ И.В.Песоцкая
приказ от 01.09.2023 г. № 113-ОД

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в МБДОУ ДС № 21 с.Александровка МО Ейский район**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения
2. Нормативные правовые акты
3. Организационная структура организации
4. Общие положения
5. Порядок организации и проведения производственного контроля
6. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
7. Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля.
8. Мероприятия, предусматривающие обоснование:
 - Приложение 1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
 - Приложение 2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке
 - Приложение 3. Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию
 - Приложение 4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности
 - Приложение 5. Лабораторные и инструментальные исследования
 - Приложение 6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
 - Приложение 7. Перечень возможных аварийных ситуации.
 - Приложение 8. Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения.

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья воспитанников и оказываемых услуг сотрудниками.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения.

2. Нормативные правовые акты

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.»
- Федеральный закон от 07.02.1992г №2300-1 «О защите прав потребителей.»
- Федеральный закон от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации.»
- Федеральный закон от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов.»
- Федеральный закон от 21.11.2011г №323 ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ.»
- Федеральный закон от 05.04.2013г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.»
- Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012г №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений.»
- Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3. Организационная структура организации

3.1. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

3.2. В учреждении функционирует 6 групп, пищеблок, прачечная, медицинский блок.

3.3. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

4. Общие положения

4.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

4.2. Должностные лица обязаны осуществлять контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, правильной организацией питания воспитанников, качеством поставляемых продуктов питания и оборудования, санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля.

5.1. Производственный контроль проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности режима работы учреждения, воспитания, обучения и осуществления соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов при организации питания воспитанников.

5.3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, столовые, спальни, приемные, пищеблок, сырье и готовая продукция, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, отходы производства, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5.4. Производственный контроль включает:

5.4.1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

5.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

5.4.3. Организацию медицинских осмотров.

5.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

5.4.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

5.4.6. Своевременное информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях.

5.4.7. Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

5.6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

5.7. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

6. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

6.1. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

6.1.1. Приостановить либо прекратить деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

6.1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

6.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

6.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

6.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

6.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

6.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

6.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работни

7. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

7.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

7.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

7.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственно контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности

8.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности, являются:

8.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (приложение 1). Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом

8.1.2. Проведение периодических медицинских осмотров персонала (приложение 2).

8.1.3. Проведение работ, услуг подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию (приложение 3).

8.1.4. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (приложение 4)

8.1.5. Проведение лабораторных исследований (приложение 5)

8.1.6. Выдача работникам спецодежды и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды.

8.1.7. Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

8.1.8. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

8.1.9. Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

8.1.10. Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.

8.1.11. Проведение мероприятий по организации питания.

8.1.12. Обеспечение условий воспитательно- образовательного процесса.

8.1.12. Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	<p>Контроль за условиями труда, производственной средой, обеспечением спецодеждой, воспитательно-образовательного процесса, здорового питания воспитанников, соблюдением всех санитарно-гигиенических правил предусмотренных законодательством.</p> <p>Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников</p>
2.	Заведующий хозяйством	<p>Следить за исправностью зданий учреждения, тентовых навесов, детских площадок, оборудования, инвентаря.</p> <p>Контроль за системами водоснабжения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.</p> <p>Своевременно проводить дератизацию помещений.</p> <p>Контроль за поступающей продукцией, оборудованием на склады.</p> <p>Соблюдение правил хранения пищевой продукции и ее реализации.</p> <p>Контроль документации поставщика на право поставки продуктов и оборудования.</p> <p>Контроль соблюдения условий транспортировки продуктов питания и сырья.</p> <p>Контроль правильности заполнения сопроводительной документации на продукты и оборудование.</p>
3.	Старший воспитатель	<p>Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей;</p> <p>Контроль за проведением закаливающих мероприятий;</p> <p>Контроль за режимом организации питания в группах;</p> <p>Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.</p> <p>Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей.</p> <p>Контроль за утренним фильтром приема детей.</p> <p>Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря;</p> <p>Контроль за состоянием закрепления оборудования</p> <p>Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки.</p> <p>Контроль за соблюдением педагогами поставленных годовых задач при обучении и воспитании.</p>

		Контроль за своевременной сертификацией сотрудников.
4.	Медицинский работник (медицинская сестра по диетическому питанию)	<p>Соблюдение рациона питания, примерного десятидневного меню.</p> <p>Контроль соблюдения качества приготовления пищи и условиями ее реализации.</p> <p>Контроль поступающей продукцией и условиями ее хранения.</p> <p>Контроль наличия, исправности, обработки и маркировки технологического оборудования и инвентаря. Контроль за его использованием согласно маркировки.</p> <p>Контроль соблюдения режима питания и санитарно-гигиенических норм на группах.</p> <p>Контроль отбора суточных проб.</p> <p>Контроль за санитарным состоянием пищеблока.</p> <p>Контроль за состоянием здоровья сотрудников.</p> <p>Контроль за соблюдением противоэпидемических мероприятий.</p> <p>Контроль за прохождением периодических осмотров и санитарно-гигиеническим обучением сотрудников.</p>
5.	Повар	<p>Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту, использование ее согласно маркировки.</p> <p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдения технологии приготовления, температурного режима.</p> <p>Соблюдение меню-раскладки.</p> <p>Контроль за соблюдением температурного режима холодильников и использование согласно назначению.</p> <p>Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.</p> <p>Соблюдение личной гигиены.</p> <p>Правильность отбора и хранения суточной пробы.</p> <p>Соблюдение противоэпидемических мероприятий.</p>

Приложение 2

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия, должность	Гигиеническая подготовка	Периодичность осмотра

1.	Воспитатель, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, заведующий, старший воспитатель, учитель-логопед, медицинская сестра по диетическому питанию, машинист по стирке и ремонту спецодежды, уборщик служебных помещений, рабочий по обслуживанию и ремонту помещений, техник, уборщик служебных помещений, дворник,	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Повар, кухонный рабочий, заведующий хозяйством, младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год

Приложение 3

Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Лицензия на медицинскую деятельность.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Протоколы проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания и образования воспитанников ДОУ.

Приложение 4

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
Проверка исправности игрового оборудования на участке	3 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Проверка качества уборки участка	4 раза в месяц	Заведующий
Проверка санитарного состояния теневых навесов	2 раза в год март-сентябрь	Заведующий хозяйством
Контроль за исправностью помещений, водоснабжения, освещения, теплоснабжения	1 раз в квартал	Заведующий, Заведующий хозяйством
Контроль за санитарным состоянием групповых помещений	1 раз в месяц	Заведующий
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в квартал	Заведующий
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Старший воспитатель

Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Старший воспитатель
Контроль за мытьём игрушек	2 раза в месяц	Медицинский работник
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	еженедельно	Медицинский работник
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	2 раза в месяц	Повар, Медицинский работник
Проверка персонала пищеблока и младших воспитателей на заболевания	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	Старший воспитатель
Контрольное взвешивание порций на группах	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинский работник
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Повар, заведующий хозяйством
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль за качеством утреннего приема детей	2 раза в месяц	Старший воспитатель
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль за прохождением профосмотров, санитарно-гигиенической аттестации, флюорографии сотрудниками	1 раз в квартал	Заведующий, медицинский работник
Контроль за состоянием медицинских аптек	1 раз в месяц	Медицинский работник

Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников	2 раза в квартал	Заведующий
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	2 раза в месяц	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 месяц	Старший воспитатель
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в квартал	Старший воспитатель
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Заведующий, Старший воспитатель

Приложение 5

Лабораторные и инструментальные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Учреждение	Паразитология	Песок в песочницах, Игрушки, детская мебель, пол, стены	1 раз в год	Забор проб	Протокол испытаний
	Освещенность	Групповые, столовые	1 раз в год	Забор проб	Протокол испытаний
	Водоснабжение	пищеблок	1 раз в год	Забор проб	Протокол испытаний
	Микроклимат	Групповые комнаты	1 раз в год	Измерение	Протокол измерений

Приложение 6.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, но вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Протокол санитарно-химических испытаний воды;
- Протокол паразитологических испытаний внешней среды методом смывов, почвы;
- Протокол измерений освещенности;
- Протокол измерений микроклимата

Накопительная ведомость по анализу питания;
 Ежедневное меню для родителей.
 Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);
 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;
 Журнал бракеража готовой продукции;
 Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 Журнал здоровья работников пищеблока;
 Журнал учёта инфекционных заболеваний;
 Табель учёта ежедневной посещаемости детей;
 Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;
 Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;
 Журнал осмотра детей на педикулёз;
 Журнал контроля прохождения медицинских профосмотров;
 Личные медицинские книжки сотрудников;

Приложение 7

Перечень возможных аварийных ситуаций.

Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения	Информирование управление образованием администрации муниципального образования Ейский район, управление Роспотребнадзора. Информирование родителей. Устранение с соответствующими службами аварийных ситуаций. Роспуск детей. Закрытие ДОУ.	Заведующий, старший воспитатель, Заведующий хозяйством

Приложение 8

Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
-------	-----------------------------------------	--------------------------

1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - смывов; - освещения; - исследование песка в песочницах; -микроклимата
2.	Организация периодического медицинского контроля	допуск к работе
3.	Организация гигиенической подготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты; журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал здоровья работников пищеблока, основное меню, суточные пробы, контракты и договора на поставку продукции.
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПин, инструкций по охране здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских

		осмотров (группы здоровья), оценка физического развития детей (анализ инструктора по физической культуре)
7.	Своевременное информирование Роспотребнадзор, управление образованием, родителей об аварийных ситуациях,	Журнал аварийных ситуаций в ДОУ
8.	Дератизация помещений	Договор о проведении работы