

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
образовательного учреждения
МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»
Протокол № _____ от _____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»
_____ Т.В.Яковлева
Приказ № _____ от _____ г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»

2021 год

Содержание

	Наименование раздела	стр.
1.	Паспорт программы	3
2.	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	4
3.	Порядок организации и проведения производственного контроля	5
4.	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
5.	План лабораторных и инструментальных исследований	7
6.	Мероприятия производственного контроля	8
7.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	12
8.	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.	13
9.	Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	14

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 20 «Жемчужинка» (МБДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	дошкольное образование;
Юридический адрес:	353440, Краснодарский край, г.Анапа, Анапское шоссе, 32.
Фактический адрес:	353440, Краснодарский край, г.Анапа, Анапское шоссе, 32
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	4 007,8 кв. м.
Пищеблок	Мясо-рыбный цех: 14,01 кв.м. Хлебобулочный цех: 9,68 кв.м. Цех первичной обработки овощей: 12,0 кв.м. Цех вторичной обработки: 12,0 кв.м Горячий цех: 27,4 кв. Холодный цех: 12,05 кв.м Раздаточная: 7,06 кв.м
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	автономная
Система водоснабжения	горячая и холодная, автономная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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»;
- 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 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - 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.

Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

Должностное лицо, на которого 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:

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

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

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

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

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

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

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.

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов, и методик контроля. - разработка мероприятий , направленных на устранение выявленных нарушений	Приказ
2.	Завхоз	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 11.01.2021г. № 12-од
3.	Специалист по охране труда	- контроль за прохождением медицинских осмотров; - организация лабораторных и инструментальных исследований;	Приказ от 11.01.2021г. № 12-од
4.	Шеф-повар	- контроль организации питания; - контроль за соблюдением личной гигиены работников пищеблока; - ведение учетной документации; - ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 11.01.2021г. № 12-од
5.	Кладовщик	- контроль за состоянием поступающих продуктов; -контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов -контроль за соблюдением температурного режима холодильников;	Приказ от 11.01.2021г. № 12-од
6.	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к	Приказ от 11.01.2021г.

	организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	№ 12-од
--	--	---------

5. План лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Показатели	Периодичность контроля	Форма учета результатов
Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд (2 блюда собственного производства)	1 раз в год	Протокол исследований
	Калорийность выхода блюд (обеденный рацион)	1 раз в год	Протокол исследований
Контроль санитарного фона	Исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (объекты производственного окружения)	1 раз в год	Протокол исследований
	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование инвентарь, руки, спец.одежда)	1 раз в год	Протокол исследований
Контроль содержания действующих дезинфицирующих средств	Дезсредство	1 раз в год	Протокол исследований
Песок (песочница)	Паразитологические исследования	Весной при заполнении песочниц	Протокол исследований
Освещенность (групповая комната, музыкальный зал, физкультурный зал, спальня)	Естественное освещение, искусственное освещение	1 раз в год	Протокол исследований
Микроклимат	Температура воздуха, относительная влажность, кратность	1 раз в год	Протокол исследований

	обмена воздуха, относительная влажность воздуха		
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм	Микробиологические и химические показатели	После ремонта системы водоснабжения	Протокол исследований

6. Мероприятия производственного контроля

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 (утром и вечером)	завхоз
Освещенност ь территории	Наличие		Еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудовани я	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598 -20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
Температура воздуха в помещениях и кратность проветриван ия	Наличие градусников, температурный режим График проветривания	СП 2.4.3648-20	Постоянно	завхоз
Состояние осветительн ых приборов	Чистота	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
Санитарное состояние хозяйственно й площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральн ый закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,	ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз

	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	ежедневно	Дворник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки		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	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик

продовольственный сырь	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
	– точность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Шеф-повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, август, январь	Старший воспитатель

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, август, январь	Старший воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп, продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели групп
	Вакцинация	№ 157-ФЗ 17.09.1998	В соответствии с календарем профилактических прививок	Специалист по охране труда
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Старший воспитатель
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	Шеф-повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по охране труда
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

7. 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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Шеф-повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Инспектор по кадрам
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старший воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Личные медицинские книжки работников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Специалист по охране труда

8. 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.	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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др.	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

9. 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	Специалист по охране труда
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по охране труда
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Заведующий

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старший воспитатель
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЖЕМЧУЖИНКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД - КУРОРТ АНАПА

ПРИКАЗ

11 января 2021 год

№ 12-од

г.Анапа

О назначении ответственных за производственный контроль и санитарное состояние учреждения

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07. 2001 г. № 18, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» п р и к а з ы в а ю:

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка».

2. Назначить лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий согласно приложению к настоящему приказу.

3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»;
- выполнять функции в сфере производственного контроля;
- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
- вести отчетную документацию;

- готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка».

4. Считать приказ от 03.08.2020г. № 60-од недействительным.

5. Контроль настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.В. Яковлева

С приказом ознакомлен:

Дата	должность	подпись	ФИО

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

№ п/п	Должность ФИО	Функциональные обязанности
1.	Завхоз Титарь Елена Викторовна	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;
2.	Специалист по охране труда Климова И.Я.	- контроль за прохождением медицинских осмотров; - организация лабораторных и инструментальных исследований;
3.	Шеф-повар Пархоменко Нина Анатолевна	- контроль организации питания; - контроль за соблюдением личной гигиены работников пищеблока; - ведение учетной документации; - ведение учета и отчетности по производственному контролю;
4.	Кладовщик Еждик Ольга Алексеевна	- контроль за состоянием поступающих продуктов; - контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов - контроль за соблюдением температурного режима холодильников;
6.	Старший воспитатель Степаненко Елена Анатолевна Сажнева Елена Александровна	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений;

