

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим МДОАУ
«Детский сад «Колокольчик»
Е.В.Кузнецова
Приказ № 64 от «28» сентября 2024г



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении
«Детский сад «Колокольчик»**

МДОАУ «Детский сад «Колокольчик»

1

Настоящая Программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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.

Перечень работников МБДОУ «Детский сад №29», на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2	Заведующий	• 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; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников.

3	Заведующий, завхоз председатель СТК	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня воспитанников; • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль организации питания; • ведение учетной документации.
4	Завхоз	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • контроль охраны окружающей среды; • организация плановых медицинских осмотров работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; • контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.

1. Общие положения

Целью деятельности Образовательного учреждения является образовательная деятельность по основной общеобразовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Образовательный процесс Образовательного учреждения направлен на реализацию основных задач дошкольного образования:

1. Охрана жизни и укрепление физического и психического здоровья детей;
2. Обеспечение познавательно-речевого, социально-личностного, художественно эстетического и физического развития детей;
3. Воспитание с учетом возрастных категорий детей гражданственности, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье;
4. Осуществление необходимой коррекции недостатков в физическом и (или) психическом развитии детей;
5. Взаимодействие с семьями детей для обеспечения полноценного развития детей;
6. Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) по вопросам воспитания, обучения и развития детей.

Образовательное учреждение обеспечивает охрану и укрепление жизни и здоровья ребенка, его обучение и воспитание, а также уход и присмотр.

Образовательное учреждение устанавливает объем нагрузки детей во время занятий в соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Паспортные данные учреждения:

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад «Колокольчик» МДОАУ «Детский сад «Колокольчик»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование
Юридический адрес:	676761., Амурская область, Архаринский муниципальный округ., с. Аркадьевка., ул.Паромная д 5
Фактический адрес:	676761., Амурская область, Архаринский муниципальный округ., с. Аркадьевка., ул.Паромная д 5
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	575,5 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности

Визуальный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными обязанностями. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью инструментальных измерений и лабораторных исследований.

Лабораторные инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

Порядок организации и проведения производственного контроля

Контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием учреждения:

Производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием территории учреждения осуществляется заведующим хозяйством:

- контроль за проведением уборки территории - ежедневно;
 - контроль за накоплением и вывозом твердых бытовых отходов - в соответствии с договором на вывоз твердых отходов;
 - контроль за проведением дезинфекции площадок для сбора мусора - после вывоза мусора;
- Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах;

Инструментальные измерения и лабораторные испытания производятся аккредитованными испытательными лабораториями и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей среды. Лабораторные исследования факторов окружающей среды организуются заведующим хозяйством.

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для детей и персонала учреждения факторов окружающей среды, периодичность контроля и методы представлены в табл.1

Производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием помещений учреждения осуществляется заведующим хозяйством, предусматривает:

- контроль за качеством мебели - ежедневно;
- контроль за целостностью внутренней отделки стен и полов всех помещений, душевых, туалетов, - ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки всех помещений с применением синтетических моющих средств - ежедневно;
- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах, фрамугах - 1 раз в месяц;
- контроль за проведением влажной уборки спальных помещений с применением моющих средств после сна;
- контроль за проведением мытья оконных проемов - 2 раза в года (осень, весна);
- контроль за проведением уборки влажным способом мест общего пользования (туалеты, душевые) с применением дезинфицирующих средств - ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки санитарно-технического оборудования в санитарных узлах, включающего мытье сидений на унитазах, ручке сливного бочка, ручек дверей туалетов, душевых - ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки с применением чистящих и дезинфицирующих средств, раковин, унитазов, душевых поддонов квачами и щетками и последующим протиранием ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе - ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки с применением моющих средств в групповом помещении, после каждого приема пищи;
- контроль Санитарно-технического оборудования - ежедневно;
- контроль работы систем искусственного освещения - ежедневно;
- контроль замены перегоревших ламп и их утилизацией;
- контроль проведения дезинсекционных мероприятий и дератизационных мероприятий - 1 раз в месяц;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств их хранением, приготовлением рабочих растворов - ежедневно;
- Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах.

Контроль прохождения предварительного медицинского осмотра перед поступлением на работу персоналом учреждения - в период трудоустройства; прохождение периодического медицинского осмотра работников учреждения - 1 раз в год. Медицинский осмотр проводится в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н (контингент сотрудников прилагается).

Производственный контроль за санитарно-противоэпидемическим состоянием учреждения осуществляется заведующим хозяйством предусматривает:

- контроль за качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов - ежедневно;
- контроль за ведением журналов «Здоровье», «С»-витаминизации блюд, амбулаторного журнала приема детей, журналов бракеража сырых продуктов и готовых блюд - ежедневно;
- контроль проведением медицинских осмотров детей в соответствии с действующими требованиями (диспансеризация) - 1 раз в год;
- участие в административных освещениях, информирование руководителя учреждения о состоянии здоровья детей, санитарного состояния учреждения.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах.

Организация производственного лабораторного контроля за санитарно-противоэпидемическим состоянием учреждения.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов, характеризующих санитарно-противоэпидемическое состояние учреждения.

Производственный контроль за условиями для присмотра и ухода за детьми производственный контроль осуществляется заведующим учреждения и предусматривает:

- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, игр и игрушек - при приобретении;
- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность программ дошкольного и дополнительного образования - при внедрении;
- наличие документов, подтверждающих безопасность и качество ежедневного и циклического меню, бракераж блюд.

производственный контроль осуществляется старшим воспитателем учреждения и предусматривает:

- контроль за соблюдением режима дня, осуществлением оздоровительных и профилактических мероприятий - ежедневно;
- контроль за кратностью и длительностью просмотра телепередач - ежедневно;
- контроль за организацией и проведением занятия воспитанниками - в соответствии с планом методической работы.
- контроль за режимом использования ИКТ в игровой и образовательной деятельности воспитанников - ежедневно;
- контроль за длительностью прогулок - ежедневно;
- контроль за проведением регулярного сквозного проветривания спальных и других помещений - перед прибытием воспитанников;
- контроль за проведением сквозного проветривания помещений вестибюлей и рекреаций - во время отсутствия воспитанников;
- контроль за проведением физического воспитания, физической нагрузки воспитанников в соответствии с состоянием здоровья воспитанников - ежедневно.

Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке.

Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке осуществляется медицинским работником и кладовщиком учреждения и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека - при поступлении;
- проверку наличия этикеток (ярлыков) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов - при поступлении и до конца реализации;
- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря - ежедневно;
- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) с последующей записью в бракеражном журнале сырых продуктов - ежедневно;
- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд осуществляется ежедневно.

Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке осуществляется заведующим и медицинским работником учреждения и предусматривает:

- контроль за разработкой, наличием и выполнением цикличного меню - 1 раз в год;
- контроль за использованием йодированной соли - ежедневно;
- контроль за проведением искусственной «С»-витаминации готовых блюд - ежедневно;
- контроль за выполнением норм питания - 1 раз в 10 дней;
- контроль за составлением меню-раскладок - ежедневно;
- контроль за снятием пробы готовой пищи с обязательной отметкой о вкусовых качествах и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд - перед каждым приемом пищи;
- контроль веса порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд - перед каждым приемом пищи;
- контроль за отбором и хранением суточных проб готовой продукции - перед каждым приемом пищи;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно.

Производственный лабораторный контроль на пищеблоке организуется заведующим.

Основные показатели производственного контроля, характеризующий безопасность готовых блюд, а также периодичность контроля.

Контроль санитарного состояния пищеблока

Визуальный контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока осуществляется поваром и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке - 1 раз в месяц;
- контроль за проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке - ежедневно;
- контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря после каждого приема пищи, моющими средствами, разрешенными в установленном порядке;
- контроль наличия насекомых и грызунов;
- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Производственный контроль за условиями медицинского обслуживания воспитанников

Визуальный контроль за условиями медицинского обслуживания воспитанников осуществляется с фельдшером ФАП с. Аркадьевка в соответствии с договором на организацию медицинского обслуживания детей МДОАУ «Детский сад «Колокольчик» предусматривает:

- контроль за проведением карантинных мероприятий - при возникновении инфекционных заболеваний среди воспитанников;
- контроль за состоянием здоровья воспитанников, активное выявление заболевших - систематически;

- контроль за проведением профилактических прививок - согласно плану проведения профилактических прививок;
- контроль за оформлением и ведением журнала регистрации профилактических прививок - постоянно.

Медицинский работник (фельдшер ФАП с. Аркадьевка) осуществляет производственный контроль за организацией и проведением в установленном порядке:

- наблюдения за воспитанниками - после проведения профилактических прививок;
- оказания неотложной медицинской помощи при несчастных случаях;
- осмотра детей на педикулез, чесотку, микроспорию - 1 раз в 7 дней;
- контроль за проведением планового обследования детей и персонала на энтеробиоз - 1 раз в год;

Производственный контроль за условиями труда персонала по обслуживанию

Для предотвращения неблагоприятного воздействия физических факторов на самочувствие, функциональное состояние, работоспособность и здоровье человека предусмотрено проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения заболеваний персонала, контроль условий труда, выполнение мер защиты работающих от неблагоприятного воздействия физических факторов.

Производственный контроль за условиями труда персонала по обслуживанию осуществляется заведующим хозяйством и предусматривает:

- контроль за параметрами микроклимата в помещениях;
- контроль за уровнями освещенности на рабочих местах;
- контроль за уровнями шума на рабочих местах;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены.

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Младший воспитатель	2	1 раз в год	ежегодно
5	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Работники пищеблока	4	1 раз в год	ежегодно

8	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
---	---	---	-------------	----------------

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

1. Журнал санитарного состояния учреждения (генеральных уборок).
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
4. Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов исследований и принятых мер по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям.
7. Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.
8. Журнал бракеража готовой продукции.
9. Журнал «С» витаминизации третьего блюда
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке.
11. Технологические карточки рецептур готовых блюд, цикличное меню.
12. Журнал «Здоровья».
13. Журналы осмотра детей (педикулез, чесотка, кожные заболевания)