

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДСКВ № 4 ст-
цы Должанской
МО Ейский район
_____ Т. Н. Ливеренко
«__11__» января 2021г.
Приказ № 4-ОД от 11.01.2021г

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада комбинированного вида
№ 4 станицы Должанской муниципального
образования Ейский район**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.32.4.3590-20 и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ ДСКВ № 4 ст-цы Должанской МО Ейский район с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности 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.
- ✓своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ейского района об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

- ✓Перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками)

организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МБДОУ с штатной численностью персонала 31 единица.

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» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 4 станицы Должанской муниципального образования Ейский район является некоммерческой организацией, детским садом, общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МБДОУ ДСКВ № 4 ст-цы Должанской МО Ейский район

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных- образовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является администрация муниципального образования Ейский район

Юридический и почтовый адрес учреждения:

353656, Россия, Краснодарский край, Ейский район,
станция Должанская, переулок Сквозной, 16.

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

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

✓Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

✓Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);

✓Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

✓Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);

✓Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изменениями на 30 декабря 2020 года)

✓Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);

✓Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);

✓Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года);

Санитарные правила и нормы:

✓СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

✓СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

✓СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

✓СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

✓СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

✓СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;

✓СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»

✓СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

✓СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

✓ СанПиН 3.2.3215-14 от 22.08.2014 г. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"

✓СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"

✓СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 г. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами

✓СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;

✓СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

✓СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»;

✓СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша

✓СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

✓СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;

✓СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

✓СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение).

✓СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;

✓СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"

✓СП 1.2.3685-21 от 01.03.2021 г. «Нормативы качества и безопасности воды».

✓ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

✓Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»

✓Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

✓Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Методические рекомендации

✓Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

- ✓Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;
- ✓Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- ✓Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;
- ✓Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- ✓Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- ✓Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- ✓Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- ✓Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- ✓Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- ✓Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;
- ✓ Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г. «Гигиена детей и подростков»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- ✓Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓Договор на оказание медицинских работ и услуг.
- ✓Личные санитарные книжки сотрудников.

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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 г.)

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

- ✓заведующий ДОУ
- ✓медицинская сестра по диетическому питанию
- ✓заведующий хозяйством
- ✓повар

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

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
-----------	---

Заведующий МБДОУ Медицинская сестра по диетическому питанию	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заведующий Медицинская сестра по диетическому питанию	• Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников.

Заведующий хозяйством	• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля. • Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - - систем канализации.
Медицинская сестра по диетическому питанию	• Контроль за организацией питания воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.
Заведующий хозяйством	• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. • Ведение документации: - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

2. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол

		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологическое исследование)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год — перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование , инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологическ ие исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабже ния	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074- 01	Протокол
8	Санитарно- бактериоло гическое исследован ие пищевой продукции	Микробиологическ ие исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Протокол

				исследуемого приема пищи)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество (человек)	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, машинист по стирке белья, кухонный рабочий.	8	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, кухонный рабочий.	7	3-4
Тепловое излучение	повар	2	-

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации Основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
Медицинская сестра по диетическому питанию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. План производственного контроля.

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвита РФ № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра по диетическому питанию
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра по диетическому питанию
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно 1 раз в год	медицинская сестра по диетическому питанию
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	медицинская сестра по диетическому питанию

1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	При приеме на работу, по мере необходимости	медицинская сестра по диетическому питанию
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	медицинская сестра по диетическому питанию
1.7	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий, заведующий хозяйством, контрактный управляющий

2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу	Заведующий
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Заведующий, медицинская сестра по диетическому питанию
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблока и младших		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра по диетическому питанию

3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	медицинская сестра по диетическому питанию
-----	--	----------------------------------	-------------	--

3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	медицинская сестра по диетическому питанию
-----	---	----------------------------	--------------	--

3.3	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год	Заведующий хозяйством, медицинская сестра по диетическому питанию
3.4	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством, медицинская сестра по диетическому питанию
3.5	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
3.6	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.7	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показаниям		1 раз в год	Медицинская сестра
3.8	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическими санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заведующий хозяйством

4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
4.1	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)		1 раз в год (3 пробы)	медицинская сестра по диетическому питанию
4.2	Готовая продукция (эффективность термической обработки)		1 раз в год (2 пробы)	медицинская сестра по диетическому питанию

4.3	Контроль проводимой витаминизации блюд	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год (1 проба)	медицинская сестра по диетическому питанию
4.4	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала) Паразитологическое исследование смывов		1 раз в год (5 смывов)	медицинская сестра по диетическому питанию

5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	Заведующий хозяйством
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	Заведующий хозяйством
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	Заведующий хозяйством
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	медицинская сестра по диетическому питанию, повар
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				

6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Воспитатели
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Воспитатели
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Воспитатели
6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Воспитатели, заведующий хозяйством
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Воспитатели

6.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	медицинская сестра по диетическому питанию
-----	--	--	--------------	--

7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	По мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра по диетическому питанию
7.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	медицинская сестра по диетическому питанию, воспитатели
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	медицинская сестра по диетическому питанию, воспитатели
7.4	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14 п.13.2	ежемесячно	медицинская сестра по диетическому питанию
7.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	Все сотрудники

7.6	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Воспитатели
7.7	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра по диетическому питанию

8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию

8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	при необходимости	Заведующий хозяйством
8.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.3	Отключение электричества		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Заведующий хозяйством

9. Санитарные требования к участку ДОУ

9.1	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заведующий хозяйством

9.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий хозяйством
-----	-------------------------	---------------------------------	-----------	-----------------------

10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ

10.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заведующий хозяйством
------	---	---------------------------------	-----------	-----------------------

10.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Заведующий
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Заведующий хозяйством
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	по необходимости	Заведующий хозяйством

6. 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	Медицинская сестра по диетическому питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра по диетическому питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медицинская сестра по диетическому питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра по диетическому питанию

Журнал аварийных ситуацийЖурнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, техник
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

7.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

8. 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 переаттестации	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 Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник

9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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 Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

М. В. Ерикова

Медицинская сестра по
диетическому питанию

О. Ю. Середина

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образованием Ейского района, а так же соответствующие службы.