

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ДОШКОЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ КРАСНОСЛОБОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА-ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОО ЦРР ДС «Радуга»

Приказ № 02-о/д от 11.01.2022г.

Н.В. Балясникова



Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий

Муниципальной автономной дошкольной образовательной организации «Центр развития ребенка- детский сад «Радуга»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальная автономная дошкольная образовательная организация Центр развития ребенка- детский сад «Радуга»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Балясникова Наталья Викторовна, (883443) 3-61-01		
Юридический адрес:	431260, Республика Мордовия, г.Краснослободск, Микрорайон-2, д.11		
Фактический адрес:	431260, Республика Мордовия, г.Краснослободск, Микрорайон-2, д.11		
Количество работников:	40 человек		
Количество обучающихся:	187 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 13-13-06/037/2014-395	от	04.04.2016
ОГРН	11413114000178		
ИНН	1314002057		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3564	от	06.03.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](#) Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное
- дополнительное образование детей

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

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
- *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»;*
- *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;*
- *СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;*
- *Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
- *СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
- *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.*

- Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
 - СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
 - МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
 - МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
 - СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
 - ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
 - НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
 - приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 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 тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Балясникова Наталья Викторовна	Заведующая	№ 110-л/с от 05.08.2014
2	Повернова Светлана Николаевна	Диетсестра (ответственный по питанию)	№ 32 от 18.08.2014
3	Горбылева Ирина Николаевна	медсестра	№ 44 от 26.03.2018

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					

Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Медсестра Горбылева И.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Старший воспитатель Уткина Н.П.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Уткина Н.П..		Табель учета посещаемости
		Один раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель Уткина Н.П..		Табель учета посещаемости
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Медсестра Повернова С.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Согласно договора
	Дезинсекция	По договору			
	Дератизация	По договору		3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Согласно договора.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для	Количество средств	Ежедневно	Горбылева И.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

обработки инвентаря					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Диет-сестра Повернова С.Н. завсклад Фаина С.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Завсклад Фаина С.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал режима температуры и влажности в складских помещениях
Рацион питания	Набор продуктов используемых при формировании меню и приготовления пищи	Ежедневно	Повара Дерунова В.А., Задеренко О.Н., диет-сестра Повернова С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в 2 недели	Повара Дерунова В.А., Задеренко О.Н., диет-сестра Повернова С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Меню требования, технологические карты
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд	Каждый технологический цикл производства	Повара Дерунова В.А., Задеренко О.Н., диет-сестра Повернова С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеражной готовой пищевой продукции

	<i>по технологическим документам</i>				<i>и</i>
<i>Суточная проба</i>	<i>Партия приготовленной пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повара Дерунова В.А., Задеренко О.Н., диет-сестра Повернова С.Н.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Карточка контроля</i>
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Медсестра Горбылева И.Н.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и санитарно-гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медсестра Горбылева И.Н.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

	<i>покровов</i>				
--	-----------------	--	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока и иные помещения.*

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>1 раза в год</i>
Исследование на ОКБ и ТКБ (питьевая вода)	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	2	<i>1 раз в год</i>
Определение КМАФА и М в пищевых продуктах	Объект пищеблока	3	1 раз в год
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на бактерии рода Proteus	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на патогенные в т.ч. Salmonella	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
Исследование пищевых продуктов на S.aureus	<i>Объекты производственного окружения,</i>	3	<i>1 раз в год</i>
<i>смывов на наличие яиц</i>	<i>Оборудование, инвентарь,</i>	<i>15 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>

<i>гельминтов</i>	<i>тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>		
<i>Исследования питьевой воды на ОМЧ</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Санитарно-паразитологические исследования почвы</i>	<i>Игровые площадки</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>

б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>21</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>заведующий</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Завскладом</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях Работа в организации пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения. Реализации, в том числе работы по санитарным обработкам и ремонту инвентаря, оборудования, а</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>

		<i>также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта.</i>		
<i>Помощники воспитателя</i>	<i>9</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях. Инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности или гельминтами. Галогены, в том числе хлор</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Машинист по стирке белья</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>2</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Сторож</i>	<i>3</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Электрик</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях Электрическое и магнитное поле промышленной частоты.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Главный бухгалтер</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>3</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>
<i>Дворник</i>	<i>1</i>	<i>Работа в дошкольных образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

в) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по

вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Дерунова В.А. Повернова С.Н. Фадина С.П.</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фадина С.П. Повернова С.Н.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повернова С.Н. Горбылева И.Н.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повернова С.Н.</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Помощники воспитателей</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Балясникова Н.В</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Фролова Н.С.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Горбылева И.Н.</i>
<i>Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Горбылева И.Н.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фадина С.П. Повернова С.Н.</i>
<i>График генеральных уборок по группам</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повернова С.Н. Горбылева И.Н.</i>
<i>Журнал брокеража скоропортящейся продукции</i>	<i>По факту</i>	<i>Повернова С.Н.</i>

г) 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

Перечень возможных	Первоочередные мероприятия,	Ответственное
---------------------------	------------------------------------	----------------------

аварийных ситуаций	направленные на ликвидацию	должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Фролова Н.С.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Электромонтер Фарыма В.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующая Балясникова Н.В.
		Завхоз Фролова Н.С.
		Завсклад Фадина С.П.
Возникновение остр. кишечных инфекций	Сообщить родителям, в Роспотребнадзор, госпитализировать детей и персонал	Медсестра Горбылова И.Н., диет-сестра Повернова С.Н.

Программу разработали:

Заведующий



Н.В. Балясникова

Диет-сестра



С.Н. Повернова

Согласовано:

Председатель профсоюзного
комитета



В.Н. Сланчева