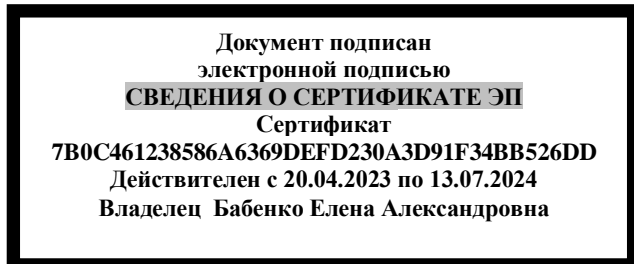


ПРИНЯТА
Общим собранием работников
Протокол №1
«28» марта 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Заведующий
МДОУ «Детский сад «Ферзиковский»»
МР «Ферзиковский район»
Е.А.Бабенко
Приказ №11/1
«28» марта 2023г.



Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий, контроля качества питания в МДОУ «Детский сад «Ферзиковский»» МР «Ферзиковский район» на 2023,2024,2025годы

Ф.И.О.руководителя–Бабенко Елена Александровна

Юридический адрес: 249800, Калужская область, Ферзиковский район, п.Ферзиково, ул. Колхозная, дом 3

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

1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил, в соответствии с осуществляемой деятельностью:

-Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);

-Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями);

-Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ от 18.06.01 (с изменениями);

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н (ред. от 18.05.2020) "Об утверждении перечней вредных (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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 № 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020).

Введение

Программа производственного контроля –

это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производств на человека и его здоровье;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологий ее производства;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ✓ контроль за наличием 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.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля. Необходимы изменения, дополнения в программу производственного контроля вносимые при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений в деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

Заведующий ДОУ, завхоз.

Ответственность

за

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Калужской области.

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.

Паспорт юридического лица

Общая информация	
Название образовательного учреждения (по уставу)	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ферзиковский»» МР «Ферзиковский район»
Тип ОУ	дошкольное образовательное учреждение
Вид ОУ	детский сад общеразвивающего вида
Организационно-правовая форма	Юридическое лицо со своим наименованием, самостоятельным балансом, обособленным имуществом, расчетными и другими счетами в банковских и кредитных учреждениях
Учредитель	Отдел образования и молодежной политики (исполнительно-распорядительного органа) администрации муниципального района «Ферзиковский район», ул. Карпова, д. 22; Калужская область. Тел 8 (48437) 31-848
Год основания ДОУ	1963, 1984
Юридический адрес	249800, Калужская область, Ферзиковский район, п. Ферзиково, ул. Колхозная, д. 3
Телефон	8 (48437) 31-209
Факс	
E-mail	ferzиковodetskiisad@mail.ru
Должность руководителя	заведующий
Фамилия, имя, отчество руководителя	Бабенко Елена Александровна Образование: высшее

	Квалификация: Бакалавр Стаж работы в должности «Руководитель»: 7 лет
Устав	Устав Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ферзиковский»» МР «Ферзиковский район» Калужской области, 2015 г
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	регистрационный номер лицензии 275от 19.12.2016г (выписка из реестра лицензий)
Структура ДООУ	воспитанники 2 - 7 лет
Формы государственного-общественного управления	Общее собрание коллектива МДОУ, Педагогический совет МДОУ, Родительский комитет МДОУ
Режим работы ДОО	10,5 ч; рабочая неделя: 5 дней
Основные функции ДОО	Воспитание и обучение, обслуживание, уход, присмотр
Основные виды услуг	Развивающая
Количество групп	13, из них: Группы раннего возраста - 2 Младшие группы-3 Средние группы-2 Старшие группы-3 Подготовительные группы-2 разновозрастная группа - 1
Виды групп	общеразвивающие

Нормативные документы по проведению производственного контроля

✓ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);

✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-

эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении порядка обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечнем медицинских осмотров противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

от 28.01.2021 №29Н

СПЗ.1./2.4.3598-20 «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)»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

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

- ✓ Договор на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию и акарицидную обработки;
- ✓ Договор по производственному контролю;
- ✓ Договор по проведению обязательного медицинского осмотра;
- ✓ Локальные акты ОУ (приказы, Положения).

- ✓ Договор на вывоз ТКО;
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников; сертификаты прививок
- ✓ Флюорографические исследования

Часть I

Объемы периодичности 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 ДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие средства, шум, микроклимат, тяжесть трудового труда, напряженность трудового процесса.	повар	32	2
	прачка	22	3.1
	завхоз	2	3.2
	уборщик служебных помещений		
	дворник		
	оператор котельной		
	электромонтер		
	помощник воспитателя		
	рабочий по комплексному обслуживанию здания		
	заведующий		
	воспитатель		
	ст. воспитатель		
	музыкальный руководитель		
	психолог		
	логопед		
	воспитатель по ФК		
помощник повара			
кухонный работник			
итого:		56	

Лабораторные исследования для МДОУ «Детский сад «Ферзиковский»» МР «Ферзиковский район» проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, заключаемого на 1 календарный год, а также разовых договоров в случае необходимости.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-дневный срок производится запрос в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Калужской области» о повторном проведении лабораторного обследования.

Часть II

График производственного лабораторного контроля

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительными и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей – 1 раз в год.

1. Медицинские осмотры:

№	Наименование работ	Периодичность оказания услуг	Плановое Количество человек	Ответственный
1.	Профилактический осмотр врача-терапевта	1 раз в год	56	заведующий
2.	Профилактический осмотр врача отоларинголога	1 раз в год	56	
3.	Профилактический осмотр врача-стоматолога	1 раз в год	56	
4.	Профилактический осмотр врача психиатра	1 раз в год	56	
5.	Профилактический осмотр врача нарколога	1 раз в год	56	
6.	Осмотр врача-дерматовенеролога	1 раз в год	56	
7.	Профилактический осмотр врача гинеколога	1 раз в год	56	
8.	Цитологическое исследование гинекологического мазка	1 раз в год	56	
10.	Диагностические лабораторные копрологические исследования на гельминтозы (1 исследование)	1 раз в год	56	
11	ЭКГ исследование	1 раз в год	56	
12	Общий анализ крови, Биохимический анализ крови	1 раз в год	56	
13.	Оформление выписки из медицинской карты (паспорт здоровья)	1 раз в год	56	
14.	УЗИ малого таза	1 раз в год	56	

2. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный):

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов сотрудниками ДООУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раз в год.	Заведующий	Производственные совещания
3	Контроль за выполнением качества проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	завхоз	Осмотр помещений, инвентаря, наличие записей в журналах
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	завхоз	Книга учета материальных ценностей Ведомость выдачи материальных ценностей
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, водоснабжения.	Ежедневно	заведующий	
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	завхоз	Проверка Журналов бракеража скоропортящейся пищевой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия ответственный за организацию питания	Проверка журналов витаминизации. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
8	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Повар	В соответствии с приказом об организации питания в МДОУ

9	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Ответственный исполнитель	В соответствии с инструкцией
10	Контроль за соблюдением бельёвого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разбор грязного белья, условия сбора хранения, транспортировка)	Ежедневно	Кастелянша	В соответствии с графиком
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч. по эпидпоказаниям	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договор на проведение осмотров
12	Контроль за организацией питания на группах	Ежедневно	заведующий	В соответствии с режимом дня

3. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

Вид исследований	Количество
Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробыводы 1 раз в год)	
Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1
Химический анализ холодной воды (15 показателей)	1
Инструментальные измерения: освещенность (в помещении по 5 точек в д.с.), микроклимат (в помещении по 1 точке в теплый/холодный период года), мебель, ЭМИ по рабочим местам	
Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	6
Измерение микроклимата в помещении	4
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	2
Лабораторные исследования почвы	
Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	4
<i>Микробиологические исследования:</i>	
Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	10

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
-------	--------------------------	---------------

1.	Проверка наличия дезинфицирующих средств для уборки инвентаря правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	Постоянно
6.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Калужской области	По запросам

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, привозникновений которых осуществляются информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Калужской области:

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;

- ✓ заболеваний населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получении неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- ✓ авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

7. Перечень форм учета отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»; «Гигиенический журнал (сотрудники)»; «Журнал учета температуры и влажности складских помещений»; «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

Личные медицинские книжки работников;

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий; Договоры и акты приема выполненных работ по договорам

Часть III

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
проветривания помещений	ежедневно	Помощники воспитателя
Контроль за соблюдением температурного режима	Еженедельно	воспитатели
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых и др. помещениях	Еженедельно	воспитатели
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	Еженедельно	завхоз
Контроль за обеззараживанием воздуха	Еженедельно	воспитатели
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	завхоз
Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов в простудах детей	1 раз в год	завхоз
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в год	завхоз
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в месяц	заведующий
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	заведующий
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря		завхоз
Контроль за состоянием пищеблока и кухонной посуды на целостность и чистоту		повар
Контроль за режимом организации питания питания в группах (соблюдение графика выдачи пищи пищеблока, привоза)		заведующий
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке		заведующий
Проверка наличия суточных проб		заведующий

Контроль за состоянием поступающих продуктов		завхоз	
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов		завхоз	
Контроль за хранением продуктов с соблюдением температурного режима холодильников	Еженедельно		Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением овощей с соблюдением температурного режима в овощехранилище.	Еженедельно		«Журнал учета температуры и влажности складских помещений»
Контроль за здоровьем и сохранением			
Контроль за качеством тренного приема детей	Ежедневно	заведующий	Журнал утреннего фильтра Журнал замеров температуры на входе
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, термометрии	Ежедневно		Журнал здоровья
Проверка персонала связанного с раздачей пищи и сотрудников пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно		Гигиенический журнал сотрудников
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц		
Контроль за состоянием игрового оборудования и пособий	1 раз в месяц		
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц		

Часть IV

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

- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
- ✓ Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
- ✓ Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
- ✓ Гигиенический журнал.
- ✓ Журналы брака ража готовой и скоропортящейся пищевой продукции.
- ✓ Ветеринарные справки о качестве товара.
- ✓ Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- ✓ Личные медицинские книжки сотрудников
- ✓ Списки сотрудников на прохождении медицинских профосмотров.
- ✓ Журнал утреннего фильтра
- ✓ Журнал замеров температуры на входе и др. журна

График производственного лабораторного контроля медицинских осмотров.

№ п/п	Наименование выполняемых работ	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1	Проведение производственного контроля			√							√		
2	Периодические медицинские осмотры (обследования) работников			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ с целью профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Утренний фильтр (термометрия, опрос о состоянии здоровья), В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят в специальный журнал.	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Информирование руководителей учреждения, воспитателей, инструкторов по физической культуре о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, досугов, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза.	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Мест выдачи пищи; Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взяты суточные пробы);	Постоянно