

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 10» г. Меленки
Владимирской области
_____ Т.И. Викулова.
Приказ от _____ г. № _____

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 10» г. Меленки
Владимирской области**

1 Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10» г. Меленки Владимирской области (МБДОУ «Детский сад № 10» г. Меленки)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: дошкольное образование
Юридический адрес:	602101, Владимирская область, г. Меленки, ул. Кирова, дом 28
Фактический адрес:	602121, Владимирская область, г. Меленки, ул. Кирова, дом 28

2. Нормативные документы по обеспечению безопасности образовательного процесса в МБДОУ «Детский сад № 10» г. Меленки

1. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года)
2. Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
5. Постановление Минтруда РФ от 29.12.97 N 68 «Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты»
6. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ.
7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

3. Перечень факторов производственного контроля:

- параметры искусственного и естественного освещения;
- параметры микроклимата;
- неионизирующие электромагнитные излучения (статические электрические поля, переменные электрические и магнитные поля на РМ ПЭВМ);
- уровни шума;
- концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

4. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

- заведующий ДОУ;
- завхоз;
- старший воспитатель;
- специалист по организации питания и безопасного здоровья детей;

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

Заведующий	• 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; • Организация медицинских осмотров работников. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
Завхоз	• Организация лабораторных исследований. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: • Ведение журнала аварийных ситуаций • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации • разработка и исполнение мер по устранению выявленных нарушений. • Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. - Ведение документации: - накопительные ведомости. - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал т режима холодильников - журнал т режима складских помещений • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей,	• Контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников - контроль за исполнением требований официально изданных санитарных правил • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
Старший воспитатель	• Контроль организации питания воспитанников на группах • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • разработка и исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

4.Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	4 смыва	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	ОМЧ, ОКБ, ТКБ-1 раз в год
Оформление протоколов		6	

Проверка качества и своевременность	Периодичность	Ответственный
Уборка территории, площадок, озеленение участков, вывоз мусора	ежедневно	Завхоз
Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока	ежедневно	Медсестра
Прохождение медицинских осмотров работниками ДОУ	1 раз в год	Медсестра
Проведение дезинфекционного режима, дератизационных и дезинсекционных работ	согласно графику	Завхоз медсестра
Проверка требований к режиму образовательного процесса: -выполнение режима дня и образовательной деятельности; -длительность занятий в разных возрастных группах; -требования к искусственному освещению	постоянно	Заведующий, Завхоз
Медицинское обслуживание воспитанников и сотрудников ДОУ	постоянно	Медсестра
Проверка санитарного состояния помещений: уборка групповых, туалетных, приемных комнат, пищеблока, бассейна, спортивного зала и др. помещений; обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения	постоянно	Заведующий, медсестра, Завхоз
Проверка требований - к организации питания воспитанников, -выполнения личной гигиены персоналом пищеблока; -состояние здоровья работников пищеблока (отсутствие гнойничковых заболеваний, порезов, ожогов)	постоянно	Медсестра, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, Завхоз
Аттестация по гигиеническим вопросам	Работникам пищеблока 1 раз в год. Сотрудникам ДОУ 1 раз в 2 года	Заведующий
Проверка температурного режима работы холодильников; Отбор проб готовой продукции; Документарная проверка поступающих продуктов (наличие сопроводительных документов, целостность упаковки, соответствие маркировки); Проверка сроков годности, условий хранения и реализации готовых блюд и продовольственных товаров	постоянно	Завхоз, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, кладовщик, медсестра, повар
Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	Постоянно	Завхоз, медсестра
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих	Постоянно	Завхоз, медсестра

средств для обработки инвентаря и правильности их использования.		
--	--	--

5.Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению.

№	Наименование должностей	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Наименование вредных производственных факторов (работ) Приказ № 29н от 28.01.2021
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
2	Завхоз	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
3	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
4	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
5	Повар	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка	Раздел 23 (работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации)
6	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
7	Учитель - логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
8	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
9	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 25 (работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей)
10	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	Раздел 23 (работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации)

6.Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия.

Договоры на:

- проведение дератизации и дезинфекционных работ
- вывоз отходов

-обслуживание технологического и холодильного оборудования

7.Перечень возможных аварийных ситуаций.

№	Наименование аварийной ситуации	мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	1.временная остановка работы 2.сообщение в Управление образования администрации Меленковского района, в ремонтные организации 3.сообщение в Роспотребнадзор
2	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1.остановка работы 2.сообщение в Управление образования администрации Меленковского района, в ремонтные организации 3.проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации 4.сообщение в Роспотребнадзор
3	Выход из строя технологического, холодильного оборудования	1.ограничение ассортимента блюд 2.сообщение в Управление образования администрации Меленковского района, в ремонтные организации
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1.остановка работы 2.сообщение в Управление образования администрации Меленковского района, в ремонтные организации 4.сообщение в Роспотребнадзор
5	Пожар (задымление)	1.сообщение в пожарную часть 2.эвакуация по разработанному плану 3.сообщение в Управление образования администрации Меленковского района, в ремонтные организации 3.сообщение в Роспотребнадзор

7. Контроль за охраной труда и обеспечением безопасности образовательного процесса

№	Наименование	Кратность	Мероприятия	Ответственный
1	Сопротивление электросети		составление протокола	Завхоз
2	Состояние заземления		составление протокола	Завхоз
3	Электрические приборы, светильники, розетки, провода	2 раза в год	запись в журнале	Завхоз
4	Отопительная система	перед началом отопительного периода	составление акта	Завхоз

5	Огнетушители, пожарные краны	1 раз в квартал	запись в журнале	Завхоз
6	Эвакуационные выходы, коридоры, лестничные марши, чердачные помещения	1 раз в квартал	запись в журнале	Завхоз
7	Территория (освещение, подходы к зданию, уборка, озеленение)	1 раз в месяц	запись в журнале	Завхоз
8	Водоснабжение (система, краны)	перед началом учебного года, после ремонта	запись в журнале	Завхоз
9	Канализация		запись в журнале	Завхоз