

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 1 «СКАЗКА» (МБДОУ ДС № 1)**

г. Полярный

Характеристика объекта

Полное и
сокращенное
наименование:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 1 «СКАЗКА» (МБДОУ ДС № 1)**

Тип объекта:

детский сад

Вид деятельности

образование дошкольное

Юридический адрес:

184650 Мурманская область, г. Полярный, улица Фисановича, дом 6

Фактический адрес:

184650 Мурманская область, г. Полярный, ул. Фисановича, дом 6 / г. Полярный, ул. Лунина,
дом 2.

Характеристика здания

Тип строения

Отдельно стоящее трехэтажное здание с подвальным помещением / Отдельно стоящее
двухэтажное здание с подвальным помещением

Площадь

3885,7кв. м / 929,5кв. м;

Оборудование

оборудование для ведения образовательной деятельности, производственное оборудование
пищеблока и прачечной, оборудование для ведения делопроизводства

Характеристика инженерных систем

Освещение

естественное и искусственное

Система вентиляции

естественная, приточно-вытяжная

Система отопления

теплоцентраль

Система
водоснабжения

через присоединённую водопроводную сеть из централизованных систем холодного
водоснабжения

Система канализации

приём сточных вод от канализационного выпуска в централизованную систему водоотведения
сточных вод

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

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

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

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. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря

профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

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

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации»

МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

3. Перечень

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Занимаемая должность	Работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация плановых медицинских осмотров сотрудников. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Выполнение мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2.	Заместитель заведующего по УВР	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми. Разработка мер по устранению выявленных нарушений.
3.	Заместитель заведующего по АХР	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к: -содержанию территории и участков; -помещениям ; -техническому состоянию здания и помещений; -техническому состоянию помещений ; -техническому состоянию производственного оборудования пищеблока и прачечной; Организация инструментальных замеров (метрологические показатели): Ведение документации: -журнал регистрации аварийных ситуаций

		<p>Контроль технического состояния систем: - электро-тепло-водоснабжения и канализации. Контроль за наличием сертификатов на получаемую продукцию (моющие, дезинфицирующие средства, стройматериалы, оборудование, инвентарь и т.д.). Разработка мер по устранению выявленных нарушений.</p>
4.	Заведующий производством	<p>Организация лабораторно-инструментальных исследований. Контроль за: -соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации питания; -ведением журнала бракеража скоропортящихся продуктов, журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании; -наличием сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств и прочих документов, подтверждающих безопасность получаемой продукции. Ведение документации учёта и отчётности: -перспективное меню; -журнал бракеража готовой кулинарной продукции. -журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; -журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания Разработка мер по устранению выявленных нарушений.</p>

**4. КОЛИЧЕСТВО И ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЛАБОРАТОРНОМУ КОНТРОЛЮ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 1 «СКАЗКА» (МБДОУ ДС № 1) г. ПОЛЯРНЫЙ, ул. ФИСАНОВИЧА дом 6 / г. ПОЛЯРНЫЙ, ул. ЛУНИНА дом 2**

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Точки контроля	Кратность	Количество исследований на одном объекте	Учетная, отчетная и прочая внутренняя документация
1.	Санитарный фон в помещениях ДОУ	Смывы БГКП с использованием среды Кода	Пищеблок (цеха горячей и сырой продукции)	2 раза в год	5 проб	Протокол
		Смывы на иерсинии	Пищеблок (овощная кладовая, овощи)	2 раза в год	3 проб	Протокол
2.	Контроль качества готовой продукции	Тепловая обработка готовой продукции (гарнир, мясные и рыбные блюда):	Пищеблок			

		-бактериологическое исследование готовых блюд; -эффективность тепловой обработки; -«С» витаминизация третьих блюд; -определение йода в йодированной соли; -определение нитратов в продукции растениеводства		1 раз в квартал; 1 раз в квартал; 1 раз в год; 1 раз в год 1 раз в год	2 пробы 1 пробы 1 пробы 1 проба 1 проба	Протокол Протокол Протокол Протокол Протокол
3.	Оценка параметров микроклимата в группах и помещения	- температура воздуха, относительная влажность	Группы, помещения (по заявке)	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)	не менее 10 % помещений	Протокол
4.	Контроль уровня искусственной освещённости	Световая среда	Группы, помещения (по заявке)	1 раз в год (в тёмное время года)	не менее 20% помещений	Протокол
5.	Контроль соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики	Маркировка мебели	Группы (по заявке)	2 раза в год (осень, весна)	не менее 20% помещений (игровые)	Протокол
6.	Почва - контроль соответствия требованиям безопасности и (или) безвредности среды обитания (почва)	Микробиологические и паразитологические показатели: -ОКБ -энтерококки; -патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; -патогенные вирусы; -яйца гельминтов; -личинки гельминтов; - цисты патогенных кишечных	Песочницы (по заявке)	- 1 раза в год (август) -2 раза в год (май, август, при условии дежурства Учреждения в летний период)	При завозе новой партии При завозе новой партии	Протокол Протокол
7.	Оценка физических факторов	Определение уровня шума	Пищеблок: -картофелечистка;	1 раз в год	6 проб	Протокол

			-мясорубка; -протирочные машины.			
8.	Оценка состояния воздушной среды помещений	В соответствии с ГОСТ Р ИСО 16000-1-2007 «Воздух замкнутых помещений после проведения ремонтных работ»	Музыкальный, спортивный залы	1 раз в год, также после ремонтных работ, установки мебели	10% помещений	Протокол
9.	Исследования дезинфицирующих средств на АДВ	ГОСТ Р 56990 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Дезинфицирующие средства. Критерии и показатели эффективности письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»		2 раза в год		Протокол

Карта отбора проб

1. Учреждение:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Сказка» (МБДОУ ДС № 1)

2. Юридическое лицо (руководитель) Тимофеева Екатерина Сергеевна, телефон (81551) 7-30-18

3. Адрес юридический:

184650 Мурманская область, г. Полярный, улица Фисановича, дом 6

4. Адрес фактический:

184650 Мурманская область, г. Полярный, улица Фисановича, дом 6, г. Полярный, ул. Лунина, дом 2.

5. ИНН/ОГРН 5116000094/1025100804442

6. Дата заключения договора «__» _____ 20____ г.

Месяц	Показатели										
	БГКП	Иерсинии	ПМФ	ВОДА		Продукция	Освещение, физические факторы (уровень шума на пищеблоке)	Микроклимат (температура, влажность)	Соответствие мебели росту-возрастным особенностям детей	Песок с методом отбора в песочницах	Дез, средства
				Хол.	Гор.						
Январь											
Февраль											
Март	<i>10 проб</i>					<i>4 пробы (исследования готовых блюд), 2 пробы (эффективность тепловой обработки мясных и рыбных блюд)</i>					
Апрель									<i>20% помещений</i>		
Май		<i>12 проб (овощи, стена)</i>				<i>8 проб (исследования готовых блюд), 2 пробы (эффективность тепловой обработки мясных</i>					

						растениеводства) 2 пробы (С-витаминизация третьих блюд)					
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

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

1	Заведующий
2	Заместитель заведующего по УВР
3	Заместитель заведующего по АХР
4	Старший воспитатель
5	Педагог-психолог
6	Учитель-дефектолог
7	Социальный педагог
8	Учитель-логопед
9	Инструктор по физической культуре
10	Музыкальный руководитель
11	Воспитатель
12	Младший воспитатель
13	Бухгалтер
14	Экономист
15	Специалист по кадрам
16	Делопроизводитель
17	Заведующий производством
18	Заведующий хозяйством
19	Повар
20	Кухонный рабочий
21	Кладовщик

22	Кастелянша
23	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды
24	Уборщик производственных и служебных помещений
25	Рабочий по комплексному обслуживанию здания
26	Дворник
27	Сторож

6.

6.

**Перечень форм учета и отчетности,
установленных действующим**

**законодательством по вопросам,
связанным с осуществлением производственного контроля.**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Кладовщик
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Кладовщик
<u>Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников пищеблока	Заведующий производством
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	При поступлении и выдаче продуктов	Кладовщик
<u>График смены кипяченой воды на группах</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующий производством
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медработник
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медработник

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения (электронно)	По факту	Заведующий производством
Личные медицинские книжки работников		
Результаты инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий производством

7. 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.

Аварийные ситуации	Действия
1. Отключение электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - оповещение заведующего; - оповещение заместителя заведующего по АХР; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения; - информирование сотрудников; - оповещение родителей (законных представителей); - закрытие Учреждения (при необходимости).
2. Авария водопроводной сети	<ul style="list-style-type: none"> - оповещение заведующего; - оповещение заместителя заведующего по АХР; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование сотрудников; - оповещение родителей (законных представителей); - закрытие Учреждения (при необходимости).

3. Авария канализационной системы	<ul style="list-style-type: none"> - оповещение заведующего; - оповещений заместителя заведующего по АХР; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование сотрудников; - оповещение родителей (законных представителей); - закрытие Учреждения (при необходимости).
4. Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - оповещение заведующего; - оповещений заместителя заведующего по АХР; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - закрытие Учреждения (при необходимости).

8. Мероприятия

по контролю за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Корректировка Программы производственного контроля	По необходимости	Заместитель заведующего по АХР, заведующий производством
2	Утверждение Программы производственного контроля	По необходимости	Заведующий
3	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию.	При приеме на работу и	Заведующий

	Контроль за соблюдением сроков переаттестации	по необходимости	производством
5	Организация необходимых лабораторных исследований и измерений с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	В соответствии с картой отбора проб	Заместитель заведующего по АХР, заведующий производством
6	Ознакомление сотрудников с нормативно-методической документацией (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по УВР, заместитель заведующего по АХР, заведующий производством
7	Контроль соблюдения санитарных норм и требований	Постоянно	Заведующий, заместитель заведующего по УВР, заместитель заведующего по АХР, заведующий производством, представитель профсоюзной организации МБДОУ ДС №1
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении	Заведующий, заместитель заведующего по УВР, заместитель заведующего по АХР, заведующий производством

ПО ДОГОВОРУ С ФГБУЗ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ № 120 ФМБА РОССИИ КОНТРОЛЬ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

1. Смывы на санитарно - показательную микрофлору, иерсени

2. Бактериологическое обследование продуктов питания, «С»-витаминизация третьих блюд, содержание йода в йодированной соли, качество термической обработки мясных и рыбных блюд, продукция растениеводства (на содержание нитратов).
3. Оценка параметров микроклимата:
 - температура воздуха
 - относительная влажность воздуха.
4. Замеры уровня искусственной освещенности.
5. Дезинфицирующие средства.
6. Исследования почвы (песок).

Анализ результатов контроля производится по проведенным исследованиям ФБГ Центр гигиены и эпидемиологии № 120 ФМБА России, выдается учреждению.

Ответственный за проведение производственно - лабораторного контроля в учреждении – заведующий Тимофеева Екатерина Сергеевна

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР

Иванищак Н.Ю.

Заведующий производством

Дудко А.

Согласовано:

Заведующий МБДОУ ДС №1

Тимофеева Е.С.