

Утверждаю:

Заведующий МДОУ

«Победительский детский сад»

Л.П. Котова

2022 г



Программа производственного контроля на 2022-2023 учебный год

с. Победитель

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., от 04 июля 2016 г.)

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МДОУ «Победительский детский сад» возлагается на заведующего.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных учреждениях (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.6. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека с территориальным отделом по Омской области в Калачинском районе.

Осуществляя контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.
2.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4. 3648-20
5.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7.	Технический регламент Таможенного союза на пищевую продукцию	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011 ТР ТС 034/2011, ТР ТС 040/2011

7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Заведующий

- За организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за разработку мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Старший воспитатель

- За соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
- за исполнением мер по устранению выявленных нарушений.

Медработник

- За проведением лечебно-профилактических мероприятий, оказание медицинской помощи, обеспечение медицинского обслуживания и проведении медицинских осмотров воспитанников ДОУ;
- за организацией и качеством питания.

Повар

- За обеспечение своевременно, согласно режиму ДОУ, высококачественное приготовление блюд;
- За технологией приготовления пищи, нормы закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;
- качество мытья посуды;

- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние пищеблока.

Заведующий хозяйством

- За профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории;
- за охраной окружающей среды
- за температурой воздуха в помещениях в холодное время года;
- за ведением учётной документации;
- за проведением карантинных фитосанитарных мероприятий на территории.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительноеобщее утомление, боли Режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение Каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: воспитатели, старший воспитатель, музыкальный работник		Работы в дошкольных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.		
2	Заведующий	1	Работы в дошкольных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.		

3	Помощники воспитателя		Работы в дошкольных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в год
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Синтетические моющие средства, Хлор и его соединения.		
5	Заведующий хозяйством, повар, подсобный рабочий		Работы в дошкольных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в год
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Синтетические моющие средства.		
			Синтетические моющие средства.		
6	Сторожа, дворник		Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

10. 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, территориальный отдел Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года, постоянно	Заведующий
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021	Заведующий
3	Проведение профилактических работ по дератизации.	2 раза в год	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Ежедневно	Завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Завхоз, повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи	Ежедневно	повар, медицинский работник
7	Проведение витаминизации, отбор и хранение суточных проб.	Ежедневно	повар, медицинский работник
8	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Постоянно	медицинский работник
9	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	завхоз, помощник воспитателя, медицинский работник
10	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	заведующий
11	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	заведующий
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	заведующий, завхоз
13	Санитарное состояние помещений и оборудования (текущая уборка)	Ежедневно (в течение дня)	заведующий, завхоз, медицинский работник
14	Вывоз ТКО, очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз, дворник
15	Рабочие растворы дезсредств	Ежедневно	медицинский работник
16	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и её расстановка	2 раза в год, сентябрь, май	медицинский работник
17	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Старший воспитатель
18	Контроль за показателями образовательного процесса (режим дня)	1 раз в неделю	Старший воспитатель

19	Утренний прием детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатели, медицинский работник
20	Осмотр воспитанников на педикулёз	1 раз в месяц	медицинский работник
21	Контроль за вакцинацией	В соответствии с национальным календарём профилактических прививок	медицинский работник

12.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных учреждениях.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Смывы на я/г	1 раз в год	3 смыва – групповые помещения	Объекты производственного окружения (игрушки, ковровое покрытие, стульчики) в младшей группе.
Песок	1 раз в год	1 проба по м/б показателям, 1 проба на я/г	
Микроклимат	1 раз в год в зимнее время	2 замера	Старшая группа, младшая группа
Витаминизация третьих и сладких блюд	1 раз в год	1 проба	Пищеблок
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Эффективность работы системы вентиляции	1 раз в год	Пищеблок – горячий цех	Проводятся замеры работы системы вентиляции

13. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учёта и отчётности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий, завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Медицинский работник
Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал осмотра воспитанников на педикулёз	Ежемесячно	Медицинский работник
Журнал здоровья	Ежедневно	Медицинский работник

План производственного контроля по организации питания в МДОУ «Победительский детский сад»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность Контроля	Ответственный Исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Заведующий	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Завхоз, медицинский работник	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки, хранения пищевой продукции	Каждая поступающая партия	Завхоз, медицинский работник	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам, поточность технологических процессов	Каждый технологический цикл	Повар, медицинский работник	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Повар, медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Повар, медицинский работник	

3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующий Медицинский работник	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Ответственный за ведение документации на пищеблоке, на основании приказа по учреждению	Сборник рецептов, Технологические и калькуляционные карты.
3.3.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима

5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Завхоз, повар	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежедневно	повар	Визуальный контроль

6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медицинский работник	Гигиенический журнал сотрудников Журнал здоровья
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Медицинский работник	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, кухонной и столовой посуды

