

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
Сухобезводнинским детским садом
«Звездочка»
_____ Т.В.Смирнова
Приказ от «01» 09. 2024 г. № 83 -ОД

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
Сухобезводнинском детском саду «Звездочка»
на 2024-2025 учебный год

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Данная программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Сухобезводнинского детского сада «Звездочка» с численностью персонала 21 единица.

Содержание программы также соответствует [Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#), Постановлению главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных 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 медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- заведующий ДООУ,
- заведующий хозяйством ДООУ.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области Территориальным отделом в городском округе Семеновский, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском районах без взимания платы.

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 ДООУ, 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

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Сухобезводнинского детского сада «Звездочка» является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности:

реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является

Администрации городского округа Семеновский Нижегородской области

Юридический и почтовый адрес учреждения:

606640, Нижегородская область, г. Семенов, р.п. Сухобезводное, ул. Красноармейская, д.17

Заведующий ДООУ: Смирнова Татьяна Владимировна

Заведующий хозяйством : Овсянникова Ирина Александровна

Нормативные документы по проведению производственного контроля:

ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#), Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2 Об утверждении санитарных

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

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»

СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».

СанПиН по дезинфекции.

СанПИН по кишечным инфекциям.

Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.

Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н

«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».

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

Договор на дератизацию и дезинсекцию, дезинфекцию помещений.

Договор на оказание платных лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Семенов »

Договор о взаимодействии на оказание медицинских услуг с ЦРБ г. Семенов.

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Содержание

1. Область применения
2. Нормативные ссылки
3. Термины и определения
4. Обозначения и сокращения
5. Организационная структура организации
6. Общие положения
7. Порядок организации и проведения производственного контроля
8. Обязанности должностных лиц структурных подразделений организации на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля
10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

Приложение 1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Приложение 2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приложение 3. Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию

Приложение 4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды

Приложение 5. Лабораторные и инструментальные исследования

Приложение 6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Приложение 7. Перечень возможных аварийных ситуаций

Приложение 8. Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

Приложение 9. Приказ

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения

2. Нормативные ссылки

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

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

Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";

[Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#)

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин";

3. Термины и определения

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

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 человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность 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 и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия -организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

4. Обозначения и сокращения

В настоящей Программе используются следующие обозначения и сокращения:

- программа производственного контроля - программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения.
- ДОО - дошкольная образовательная организация.

5. Организационная структура организации

5.1. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

5.2. В учреждении функционирует 4 группы, работают пищеблок, открыт медицинский блок.

5.3. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

6. Общие положения

6.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятия и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

6.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля

7.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

7.3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

7.4. Производственный контроль включает:

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

7.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

7.4.3. Организацию медицинских осмотров.

7.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

7.4.5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7.4.6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

7.4.7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-Эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7.4.8. Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7.7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7.8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

8. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

8.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

8.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

8.1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

8.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

8.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

8.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

8.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

8.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

8.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

8.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

9.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

10.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека; являются:

10.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом, приложение 1

10.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся в приложении 2.

10.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 4.

10.1.4. Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору.

10.1.5. Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

10.1.6. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Перечень мероприятий указан в приложении 7.

10.1.7. Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения, приведенной в приложении 8.

10.1.8. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

10.1.9. Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

10.1.10. Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.

10.1.11. Проведение мероприятий по организации питания.

10.1.12. Обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса.

10.1.13. Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

Приложение 1

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	- Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока - Контроль за мытьём игрушек; -Контроль за режимом организации питания в группах; -Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки. -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей. -Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за состоянием медицинских аптек -Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников. - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2.	Заведующий хозяйством	- Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния тентовых навесов; - Проверка качества уборки участков; - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов

Приложение 2

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке аттестации

№ п/п	Профессия, должность	Всего работающих	В том числе женщин	Опасные и вредные производственные факторы	Пункт приказа	Периодичность мед. осмотра	Периодичность гигиен. аттестации
1.	Воспитатель, Музыкальный руководитель, Старший воспитатель, Учитель-логопед, Сторож, Дворник	11	10			1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий, Зав.хозяйством Помощник воспитателя Повар Кухонный работник Машинист по стирке и ремонту спецодежды Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	10	10			1 раз в год	1 раз в год

Количество работающих: 21

Количество женщин: 20

Подростков:0

Приложение 3.

Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДОО.

Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

Приложение 4**Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды**

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	ежедневно	воспитатели	Журнал контроля игрового оборудования
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц май-сентябрь	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за санитарным состоянием групповых помещений (приемная, спальня, группа, туалет, буфетная)	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Зав.хоз	Журнал производственного контроля
Гигиеническая проверка персонала пищеблока	Ежедневно	Заведующий	Журнал здоровья сотрудников пищеблока
Контроль за режимом организации питания в	2 раза в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля

группах			
Контрольное взвешивание порций на группах	1 раз в полгода	Комиссия по питанию	Акты
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Завхоз	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов поступивших на пищеблок
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в квартал	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием медицинских аптек	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
контроль за соблюдением графиков работы сотрудников	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
		Контроль за организацией режима дня и занятий	
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
1 раз в квартал			1 раз в
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля

Приложение 5

Лабораторные и инструментальные исследования

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Пище-блок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	Готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир+ мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	С-витаминизация	Готовые блюда	1-2 раза в год (весна, осень)	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований

Приложение 6

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Роспотребнадзор

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Заведующий хозяйством:

Накопительная ведомость по анализу питания;

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);

Журнал регистрации мероприятий по проведению санитарного минимума с работниками пищеблока;

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;

Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал здоровья работников пищеблока;

Воспитатель:

Табель учёта ежедневной посещаемости детей;

Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;

Журнал осмотра детей на педикулёз;

Табель учёта проведения закаливающих процедур;

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе;

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;

Заведующий :

Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;

Личные медицинские книжки сотрудников;

Приложение 7**Перечень возможных аварийных ситуаций**

Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения	Информирование Управления образования администрации г.о. Семеновский Управления Роспотребнадзора Информирование родителей - Приказ Устранение с соответствующими службами Роспуск детей, Закрытие ДОУ	Заведующий, Заведующий хозяйством

Приложение 8**Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля**

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - готовых блюд, смывов посуды, - исследование песка в песочника
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Своевременное информирование «Роспотребнадзора», Органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства. Нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.	Журнал аварийных ситуаций в ДОО
7.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
8.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работы

Приложение 9

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Сухобезводнинский детский сад «Звездочка»

ПРИКАЗ

от 09.01.2024 года

№ 13 - ОД

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ Сухобезводнинском детском саду «Звездочка» в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Щипачкину Татьяну Анатольевну (по согласованию)
3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак	08.20 - 8.50
- 2-ой завтрак	09.25 - 09.55
- обед	11.40 - 13.00
- полдник	15.20 - 15.45
4. Ответственному за питание медицинской сестре Щипачкиной Т. А. (по согласованию):
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров.
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему ДООУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.
 - 4.5. Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
 - 4.6 Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости с последующей коррекцией;
 - 4.7. Ежемесячно проводить мониторинг питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.
 - 4.8. Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе:
 - Смирнова Т.В. – заведующий ДООУ;
 - Щипачкина Т.А. - старшая медсестра;
 - Овсянникова И.А.- завхоз;
 - Стрелкова Н.А. – старший воспитатель.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ – поварам, завхозу:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность завхоз ДООУ Овсянникова И.А.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывают представители ДООУ и поставщика.

5.4. Получение продуктов на склад производит завхоз ДООУ Овсянникова И.А., материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник - медсестра Щипачкина Т.А.
- вторник - заведующий ДООУ Смирнова Т.В.
- среда - старший воспитатель Стрелкова Н.А.
- четверг - председатель профкома Лебедева Е.В.
- пятница - завхоз ДООУ Овсянникова И.А.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Щипачкину Т.А. (по согласованию)

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00- тесто для выпечки;
- 10.00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 - масло во 2 блюд, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию для снятия остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующий ДООУ Смирнова Т.В.;
- старший воспитатель Стрелкова Н.А.;
- председатель профкома Лебедева Е.В.;
- старшая медсестра Щипачкина Т.А.;
- бухгалтер Майорова Н.К.;

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозу ДООУ Овсянниковой И.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Майоровой Н.К.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 08.15 - 08.30
- 2-ой завтрак 09.25 - 09.55
- обед 11.30 - 12.30
- полдник 15.15 - 15.20

11. Сотрудники детского сада в ДООУ не питаются на основании личных заявлений. Утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в ДООУ.

Медсестре Щипачкиной Т.А. (по согласованию) закладку продуктов на сотрудников не производить.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

Группа №1 «Первая младшая группа » – Андреева Татьяна Юрьевна;
Мирзакулова Ирина Витальевна

Группа №2 «Средняя группа» – Фомина Анна Александровна
Комарова Наталья Сергеевна;

Группа №3 «Старшая группа» - Котова Татьяна Евгеньевна;
Козлова Кристина Николаевна

Группа №4 «Подготовительная к школе группа» – Баринова Анна Ивановна;
Шмакова Татьяна Анатольевна

15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Щипачкину Т.А. (по согласованию), завхоза Овсянникову И.А.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16. С приказом ознакомить всех сотрудников ДОУ.

17. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Т.В. Смирнова

С приказом ознакомлен(а):

График производственного лабораторного контроля

[illegible]