

**«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
детского сада № 7
«Морячок»**

_____ Губаль А.Н.
(приказ № 6 от 11 января 2021 г)

ПРОГРАММА

**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
(ПИЩЕБЛОК ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ)**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №7
«МОЛЯЧОК»**

СТ.ЖУКОВСКАЯ

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 7
«Морячок»
ИНН 6108005661**

• ФИО руководителя, телефон: Губаль Анна Николаевна,

т. 89281366093

- Юридический адрес: 347423, Ростовская область, Дубовский район, ст. Жуковская. ул. Ленина 5А
- Фактический адрес: 347423, Ростовская область, Дубовский район, ст. Жуковская. ул. Ленина 5А

- **Количество работающих 13чел.**
из них относящихся к декретированному контингенту 2 чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1026100854229 от 01.02.2012года

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №9 по
дата внесения записи

Ростовской области

Пояснительная записка

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация дошкольного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Заведующий МБДОУ Губаль Анна Николаевна
(Приказ № 7 от 11.01.2021года)

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

Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99г.

Ч.2,3ст.5.ч.1ст.9,ч.1ст10.Федерального закона от 17.09.1998г.№157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,

Ч.4.ст.8 Федерального закона от18.06.2001г.№77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации

Постановление правительства Российской Федерации от 25.12.2001г. №892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в российской Федерации»п.б)Порядок и сроки проведения профилактических медицинских осмотров в целях выявления туберкулеза.

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,утв..Решением Комиссии таможенного союза от 16.08.2011г№769

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки», утв..Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011г№881.

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции ,утв..Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011г№880

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 029/2012 « Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 20.07.2011г. №58

-
Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ч1.ст24, Федеральный закон от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»; ч 3,4ст.7,22,27,30,31,32,33,34,ч.25,26,27,28,29ст.36, ст.37

«Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024 /2011 « Технический регламент на масложировую продукцию», утв.Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011г№883 .

Пункт1.1.-пункт 3.4.7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

П.П.1.1-7.9.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,дополнения и изменения №9 к .СанПиН 2.3.2.1078-0101 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ №30 от 07.06.2008г.

Раздел I -XX СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству ,содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Раздел I -XX СанПиН 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»,

Раздел I -XIII СанПиН 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций «

Разделы I-XV . СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

Разделы I-XIII СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

. Разделы 1-8 СП 3.1.2.952 -11 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита».

. Разделы 1-4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Разделы I-III СП 3.5.3.3223 -14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий »

Разделы I-VI .СанПиН 3.5.2.3472 -17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими , имеющими эпидемическое и санитарно-гигиеническое значение».

.П.1.5.раздела1,п.2.1.-п.2.8.п2,п.3.1.-п.3.9.раздела 3,п.4.1,п.4.5раздела4,раздел5 СП 1.11058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Разделы I-VIII СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»,

Разделы I,II ,IV,XVI . СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»

П.1.2,п.6.2.,п.7.6.,п.7.8,п.8.2,п.8.7,п.10,2,п.10.3,п.10.4,п.10.6,СП 3.1..1.3108-13»Профилактика острых кишечных инфекций».

Разделы I-IV СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату в производственных помещений»

Разделы1,2,3,4 СанПиН 2.1.4 1074-01 «Питьевая вода.. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения ».

СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции». Перечень и кратность периодических медицинских обследований, исследований в соответствии приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н, «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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».

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

Должность	Срок гигиенического обу- чения	Срок мед.осмотра
1	4	5
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Воспитатели	1 раз/2 года	
Муз.руководитель	По приему на работу	
Завхоз (кладовщик)	1 раз/ 2 года	
Помощник воспитателя	1 раз/2 года	
Машинист по стирке и ремон- ту б/спецодежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Рабочий по текущему ремонту здания и сооружения	-	
Сторож	-	
Дворник	-	

Работники детского сада проходят следующие медицинские осмотры, обследования согласно Приложения к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302 н от 12.04.2011г.

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр офтальмологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр неврологом (операторам)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Маммография-женщинам старше 40 лет	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 2 года
УЗИ молочных желез до 40 лет	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Клинический анализ крови, мочи, биохимия, глюкоза крови, холестерин	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1р. в год.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря, гепатита «В» , против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 1 год

Потенциальную опасность представляют нарушения санитарно-эпидемиологического режима учреждения, которые могут привести к заносу, возникновению и распространению массовых инфекционных и не инфекционных, паразитарных заболеваний и пищевых отравлений.

5. Контроль за выполнением норм санитарно-эпидемиологических требований (визуальный контроль):

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля - критические точки	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния учреждения.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
2.	Контроль за исправностью и эффективной работой отопительной системы, системы водоснабжения, канализации; своевременное проведение ремонтных работ.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
3.	Контроль за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены	При приеме на работу и постоянно
4.	Контроль за организацией питания:	Ежедневно, Заведующий ДОО, завхоз
4.1.	Качество поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов	Каждой партии Заведующий ДОО, завхоз
4.2.	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования и наличием термометров.	Постоянно завхоз
4.3.	Санитарное состояние автотранспорта, перевозящего пищевые продукты; наличием санитарного паспорта.	Постоянно завхоз
4.4.	Соблюдение сроков реализации продуктов.	Постоянно, Заведующий ДОО, завхоз
4.5.	Составление ежедневного меню-требования.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
4.6.	Соблюдение технологии приготовления блюд.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
4.7.	Соблюдение объема порций с учетом возраста детей.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
4.8.	Выполнение норм питания с учетом возраста детей.	1 раз в 10 дней Заведующий ДОО, завхоз
4.9.	«С» витаминизация пищи	Постоянно повар
4.10.	Правильность отбора и хранения суточных проб	Постоянно повар
4.11.	Соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды	Постоянно повар
4.12.	Ежедневные осмотры кожных покровов персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Постоянно
4.13.	Наличие достаточного количества и маркировки производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
4.14.	Исправность и своевременный ремонт технологического оборудования	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
4.15.	Соблюдение товарного соседства при хранении	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз

	сырой и готовой продукции	
4.16	Соблюдение поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды	Постоянно повар
5.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима:	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
5.1.	Наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, реагентов, применяемых в технологии водоподготовки в соответствии с расчетной месячной потребностью. Наличие документации, подтверждающей качество используемого дезинфекционного средства (сертификат соответствия и свидетельство о госрегистрации), методических указаний по его применению.	Постоянно Заведующий ДОО, завхоз
5.2.	Санитарное содержание помещений и соблюдением режима их дезинфекции	Ежедневно Заведующий ДОО, завхоз
5.3.	Соблюдение правил приготовления, хранения и применения дезинфицирующих средств	В соответствии с методическими указаниями
5.4.	Соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений.	Постоянно
5.5.	Маркировка и хранение уборочного инвентаря	Ежедневно
6.	Контроль за проведением мероприятий по дезинсекции, дератизации	1 раз в 3 месяца
6.1.	Проверка отсутствия грызунов	1 раз в 3 месяца
6.2.	Проверка отсутствия членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	1 раз в 3 месяца
7.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	По мере необходимости завхоз
8.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Постоянно заведующий ДОО
9.	Контроль за ведением учетной документации в соответствии с перечнем форм учета	Постоянно
10.	Контроль за организацией режима дня и учебных занятий	1 раз в полугодие
11.	Контроль за организацией физического воспитания дошкольников	Регулярно
12.	Контроль за организацией питьевого режима детей	Ежедневно
13.	Контроль за соблюдением воздушно-теплого режима в групповых комнатах, режима проветривания.	Заведующий ДОО, завхоз Ежедневно
14.	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения в групповых комнатах, наличие защитной арматуры, хранением и утилизацией ртутьсодержащих ламп.	Заведующий ДОО, завхоз Ежедневно
15.	Контроль за использованием мебели (столов и стульев) на соответствие росту-возрастным особенностям детей.	1 раз в год
16.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Ежедневно
17.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием учреждения	Ежедневно
18.	Контроль за санитарным состоянием прилегающей территории дошкольного образовательного учреждения	Ежедневно завхоз

19.	Контроль за наличием и исправностью оснащения медицинского кабинета и изолятора, необходимым набором медикаментов и перевязочного материала	Ежедневно
20.	Контроль за соблюдением требований к приему детей в дошкольное образовательное учреждение	При поступлении и ежедневно
21.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области.	По запросам
22.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия ДОО	
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	Постоянно
Контроль маркировки уборочного инвентаря	Ежегодно
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	Постоянно
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	Еженедельно
Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	Ежегодно
Анализ состояния санитарноэпидемиологической обстановки в ДООУ	постоянно
Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинации	Ежегодно
Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	Ежедневно
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)

Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала, дезинфекция помещений залов	Постоянно
--	-----------

Контроль проведения генеральной уборки групп и пищеблока с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОУ	Ежедневно
Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	Ежедневно, 1 раз в неделю /
Визуальный контроль качества воды для питьевого режима	ежедневно
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	ежедневно

РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА,
ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ
И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на патогенную флору (сальмонелла)	Оборудование, инвентарь пищеблока	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
Пробы почвы	песок	1	1 раз в год
Физфакторы	Микроклимат групповые	4	1 раз в год

	Освещение групп	4	1 раз в год
--	-----------------	---	-------------

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора по РО по телефону: 251-06-12, 223-74-01, 223-73- 98

- о 2-х и более случаев инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп;
- получение результатов лабораторных исследований воды бассейна несоответствующей нормативам.

7. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

- Журнал регистрации результатов контроля;

- журнал аварийных ситуаций;

- журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания;
- журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал здоровья;
- журнал учета инфекционных заболеваний;
- журнал осмотра детей на педикулез;
- журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период пребывания в учреждении;
- договоры на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ и утилизацию ртутьсодержащих ламп;
- документы, подтверждающие выполнение работ по договорам.
- Личные медицинские книжки работников
- Санитарные паспорта на транспорт
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.