

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**
**при осуществлении образовательной деятельности**
**в МДОУ «Беломорский детский сад «Солнышко»**

г. Беломорск

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное исокращенноенаименование: | Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Беломорского муниципального района «Беломорский детский сад комбинированного вида «Солнышко» ( МДОУ «Беломорский детский сад «Солнышко») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | 1) образовательная:* дошкольное образование
 |
| Юридический адрес: | 186500, Республика Карелия, г. Беломорск, ул. Воронина, д.1 а |
| Фактический адрес: | 186500, Республика Карелия, г. Беломорск, ул. Воронина, д.1 а |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Системаводоснабжения | Горячая, холодная централизованная |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |
|  |  |

**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 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* 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»;
* СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* 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»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* 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».

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Должность** | **Функции** |
| 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 работников;
* организация профессиональной подготовки и аттестации работников;
* разработка мероприятий, направленных на

устранение выявленных нарушений |
| 2 | Старшийвоспитатель | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
* исполнение мер по устранению выявленных нарушений
 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю
 |
| 4 | Ответственный за питание | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контроль охраны окружающей среды; контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации
 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Профессия** | **Кратность** |
| **Периодический и****внеочередной****медицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и****аттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструктор по физическойкультуре | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Помощник воспитателя | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Педагог-психолог | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **5. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный за питание, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный за питание |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик |
| – температура холодильного оборудования |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный за питание |
| – поточность технологических процессов | Повар |
| – температура готовности блюд | Каждая партия |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| – дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный за питание |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный за питание |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, завхоз |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ответственный за питание |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раза в год, сентябрь, май | Старший воспитатель |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Каждая партия | Завхоз  |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старший воспитатель |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Проведение ограничительных мероприятий | Программа мероприятий | При решении Роспотребнадзора  | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Завхоз  |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно | Заведующая  |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 1 раз в 2 года |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность****заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Ответственный за питание |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный за питание |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий  |
| Личные медицинские книжки работников |

**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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;
* обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
 |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 5 и более случаев | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;
* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
* реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
 |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | * введение карантина;
* реализация мероприятий по профилактике заболеваний
 |
| 4. | Авария на сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии;
* вызов специализированных служб
 |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
 |
| 6. | Пожар | * вызов пожарной службы;
* эвакуация;
* приостановление деятельности
 |

**8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/****п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы производственного контроля | понеобходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | понеобходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | понеобходимости | Заведующий |
| 4 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Делопроизводитель  |
| 5 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий  |
| 6 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Заведующий  |
| 7 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Завхоз  |
| 8 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 9 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию  | Заведующий |

Программу разработали:

Заведующий Панина Н.В.