

Принято

Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 05
от 28 сентября 2022г

Утверждено

приказ № 02/01-02/2
от 28.09.2022 2022г
заведующий
МДОУ Смоленским детским садом
И.В. Смирнова



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении Смоленском детском
саду**

2022-2023 учебный год.

1. Общие сведения.

1.1. Наименование учреждения, адрес: муниципальное дошкольное образовательное учреждение Смоленский детский сад
152003, Ярославская область Переславский район село Смоленское, ул. Центральная, д.31
Юридический адрес: Ярославская область Переславский район село Смоленское, ул. Центральная, д.31

Фактический адрес: Ярославская область Переславский район село Смоленское, ул. Центральная, д.31

1.2. Учредитель: муниципальное образование городской округ город Переславль-Залесский.

1.3. Виды осуществляемой деятельности: дошкольное образование

1.4. Лицензия департамента образования Ярославской области на осуществление образовательной деятельности № 64/19 от 08.08.2019г серия 76ЛО2 №0001650

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.

При организации общественного питания в учреждении руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень (ФИО) ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля.
3. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта контроля.
4. Лабораторные исследования.
5. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания.

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 1, 5, 21 «Пищевая продукция в части её маркировки».
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
4. Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300-1 «О защите прав потребителей».
5. ФЗ от 27 декабря 2002 г № 184 –ФЗ «О техническом регулировании».
6. ФЗ от 17 сентября 1998 г № 157 –ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
7. «Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза» от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе». ЕСТ
8. СанПиН 2.3./ 2.4. 3590 – 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
10. СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).
12. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).
13. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
14. ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).
15. ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
16. ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». «Требования к маркировке пищевой продукции».
17. ТР ТС 021/2011, ст.4.4 «Требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
18. ТР ТС 021/2011 ст. 4.6.«Требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
19. ТР ТС 021/2011 ст. 4.7. «Требования к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
20. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
21. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
22. ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).
23. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции, утвержденной решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32».

24. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07. 2012 г № 58.
25. СанПиН 2.1.4.1074 -01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения»; ТР ТС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
26. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ».
27. СанПиН 3.1.3.2.3146 - 13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитных мероприятий».
28. СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» (COVID - 19)».
29. СП 3.1. 3597 -20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID - 19)».
30. Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях. 11 -0 16/03 - 06 от 28.02 95 г. Госкомсанэпиднадзор России.
31. 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».
32. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125 н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
33. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
34. СП 3.1.2. 3114 – 13 «Профилактика туберкулёза».
35. СП 3.2. 1333 - 03 «Профилактика паразитных болезней на территории РФ».
36. СП 3.2.3110 -13 «Профилактика энтеробиоза».
37. СП 3.3. 2367 -08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».
38. СП 3.3.2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
39. СП 3.3.2.1248 - 03 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуска иммунобиологических препаратов».
40. СП 3.1. 1108 – 02 «Профилактика дифтерии».
41. СП 3.1.1381 -08 «Профилактика столбняка».
42. СП 3.1.1.2341 – 08 «Профилактика вирусного гепатита В».
43. СП 3.1.3112 -13 «Профилактика вирусного гепатита С».
44. СП 3.1.1.3108 -13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
45. СПЗ.1.2952 – 11 «Профилактика кори, коревой краснухи, эпидемического паратита»
46. СП 3.1.2.3162 – 14 «Профилактика коклюша».
47. СП 3.1.2950 -11 «Профилактика энтеровирусной (некполио) инфекции».
48. СП 3.1.2. 3117 - 13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных заболеваний».
49. СП 3.5.3. 3223 – 14 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
50. СП 3.5.1378- 03 «Дезинфектология».
51. Приказ № 342 от 26.11.1998 года «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулёзом».

3. Специалисты, ответственные за организацию производственного контроля.

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность |
|-------|------------------------------|-----------------------|
| 1 | Смирнова Ирина Владимировна | заведующий учреждения |
| 2 | Дубынина Елена Александровна | воспитатель |
| 3 | Якушева Елена Васильевна | завхоз |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |

4. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта и виды контроля.

| Наименование мероприятия | периодичность | Форма учёта | Ответственный (ФИО) |
|--|---|--|---------------------|
| 1 Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля. | 1 раз в год | приказ | Смирнова И.В. |
| 2 Разработка и утверждение должностных инструкций | 1 раз в 3 года | наличие утверждённых инструкций | Смирнова И.В. |
| 3 Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 12.04.2011 г. № 302Н | при поступлении на работу, далее ежегодно | наличие медицинских паспортов | Смирнова И.В. |
| 4 Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников | 1 раз в 2 года | наличие отметок в медицинских паспортах | Смирнова И.В. |
| 5 Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников | постоянно | наличие отметок в медицинских паспортах | Смирнова И.В. |
| 6 Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов | постоянно | наличие документов | Смирнова И.В. |
| 7 Контроль за системой электроснабжения | постоянно | Акты замеров сопротивления, акты приёмки | Якушева Е.В. |
| 8 Контроль за состоянием | постоянно | Ежедневный | Якушева Е.В. |

| | | | | |
|----|---|---|---|---------------|
| | освещения | | контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений) | |
| 9 | Контроль за состоянием системы отопления | постоянно | Акты приёма | Якушева Е.В. |
| 10 | Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания | постоянно | Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |
| 11 | Контроль за системой водоснабжения учреждения | постоянно | Акты приёмки | Якушева Е.В. |
| 12 | Контроль за состоянием канализации | постоянно | Акты приёмки | Якушева Е.В. |
| 13 | Контроль за содержанием территории учреждения | постоянно | Акты при наличии нарушений | Якушева Е.В. |
| 14 | Контроль за вывозом бытовых отходов | по графику | Акты выполненных работ | Якушева Е.В. |
| 15 | Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | постоянно | Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |
| 16 | Контроль за качеством уборки | постоянно | Акты при наличии нарушений | Якушева Е.В. |
| 17 | Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения | по графику | Журнал проведения генеральных уборок | Смирнова И.В. |
| 18 | Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНИП | 1 раз в 7-10 дней | Журнал состояния помещений акты при наличии нарушений | Смирнова И.В. |
| 19 | Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений | ежегодно перед началом нового учебного года | наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |
| 20 | Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждой кабине те), наличием маркировки | ежегодно перед началом нового учебного года | Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |
| 21 | Контроль за оснащением жилых и вспомогательных | ежегодно перед началом нового учебного года | Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |

| | | | | |
|----|---|---|---|---------------|
| | помещений | | | |
| 22 | Контроль за состоянием мебели, оборудования жилых и вспомогательных помещений | ежегодно перед началом нового учебного года | наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений | Дубынина Е.А. |
| 23 | Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми | постоянно | Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости нагрузок детьми. | Смирнова И.В. |
| 24 | Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов. | постоянно | Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств | Якушева Е.В. |
| 25 | Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ. | 1 раз в квартал | постоянно | Смирнова И.В. |
| 26 | Контроль за оснащением оборудованием пищеблока | ежегодно перед началом нового учебного года | Акты приёмки | Смирнова И.В. |
| 27 | Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока | постоянно | Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ | Смирнова И.В. |
| 28 | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие | постоянно | Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации столовой по утвержденной форме: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; | Смирнова И.В. |

| | | | | |
|----|---|-----------|---|---------------|
| | <p>сопроводительной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе; - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания; - контроль за технологией и качеством готовых блюд, - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков. | | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - «Журнал бракеража готовой продукции». <p>Утверждённое примерное двухнедельное меню. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков. Технологические (ТК) и технико – технологические (ТТК) карты.</p> | |
| 29 | <p>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока. | постоянно | <p>Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке. Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства.</p> | Смирнова И.В. |
| 30 | <p>Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.</p> | постоянно | <p>Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.</p> | Якушева Е.В. |
| 31 | <p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых</p> | ежедневно | <p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p> | Смирнова И.В. |

| | | | | |
|----|---|---|--|---------------|
| | заболеваний | | | |
| 32 | Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке | постоянно | | Смирнова И.В. |
| 33 | Контроль за выполнением норм питания детей | ежемесячно | Журнал «Ведомость контроля за рационом питания» | Смирнова И.В. |
| 34 | Контроль за контингентом питающихся | ежедневно | Акты, приказы по питанию, табель посещаемости | Смирнова И.В. |
| 35 | Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками | постоянно | | Дубынина Е.А. |
| 36 | Контроль за организацией питьевого режима | постоянно | | Дубынина Е.А. |
| 37 | Контроль за оснащением оборудованием помещений прачечной | ежегодно перед началом нового учебного года | Акту приёмки | Смирнова И.В. |
| 38 | Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенец. | постоянно | журнал | Смирнова И.В. |
| 39 | Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды | постоянно | | Смирнова И.В. |
| 40 | Контроль за состоянием, оснащением оборудованием помещений медицинского блока. | постоянно | Акт приёмки. Наличие лицензии на осуществление Медицинских услуг. | Смирнова И.В. |
| 41 | Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования. | постоянно | Наличие сопроводительной документации. Соблюдение сроков годности лекарственных препаратов, условия и сроков эксплуатации медицинского оборудования. | Смирнова И.В. |
| 42 | Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития по шкале Апанасенко, физической подготовки, | 2 раза в год | Оформление в медицинской карте. Медицинские экспертизы. | Смирнова И.В. |

| | | | | |
|----|---|-----------------------------------|---|---------------|
| | коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания, составлением плана реабилитации. | | | |
| 43 | Организация диспансеризации детей по национальному проекту. Осмотр врачей: оториноларинголог, офтальмолог, стоматолог, невролог, хирург, ортопед, гинеколог/андролог, эндокринолог, психиатр, педиатр. 2. Узи органов брюшной полости, малого таза, щитовидной железы. 3. ЭКГ. 4. ЭХО –КС 5. Общий анализ крови 6. Анализ крови на содержание глюкозы. 7. Общий анализ мочи. | 1 раз в год | Оформление в медицинской карте. Карты диспансеризации, статистические талоны. | Смирнова И.В. |
| 44 | Организация обследования детей на наличие туберкулёза ФЗ № 77 | 1 раз в год | Оформление в медицинской карте | Смирнова И.В. |
| 45 | Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты | 1 раз в год | Журнал | Смирнова И.В. |
| 46 | Осмотр детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания. | 1 раз в 7- 10 дней | Журнал | Дубынина Е.А. |
| 47 | Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции | При возникновении очагов инфекции | Приказ, журнал | Смирнова И.В. |

5. Лабораторные исследования.

| № | Вид исследований | Контролируемый объект | Периодичность | Кто проводит |
|---|-----------------------|-----------------------|---------------|-----------------|
| 1 | Вода водопроводная по | Из мест пользования | 1 раз в год. | Аккредитованная |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| | микробиологическим показателям | | Дополнительно по необходимости | лаборатория |
| 2 | Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям. | Из мест пользования | 1 раз в год. Дополнительно по необходимости | Аккредитованная лаборатория |
| 3 | Измерение освещённости | Групповое помещение, пищеблок, спортивно-музыкальный зал | 1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости. | Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» |
| 4 | Измерение микроклимата | Групповое помещение, пищеблок, спортивно-музыкальный зал | 1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости. | Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» |
| 5 | Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов | Готовые блюда и полуфабрикаты | 1 раз в год. Дополнительно по необходимости | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания. Технологическая пищевая лаборатория. |

6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

| № п/п | Возможные аварийные ситуации | Последствия аварийной ситуации | Информирование об аварийной ситуации | Мероприятия по локализации аварийной ситуации |
|-------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 1 | Отключение отопления | 1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления | | Временная остановка работы учреждения |
| 2 | Авария внутренней системы канализации | 1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний | | 1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии. |
| 3 | Авария системы | 1. Пищевые | | 1. Немедленное |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | хозяйственно-питьевого водоснабжения | отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний | | прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий. |
| 4 | Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время. | 1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | | 1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии |
| 5 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | | 1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. |