

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 472 г. Челябинска»

Заведующий О.С. Кедровских
ул. Чичерина, д.5 а, г. Челябинск, 454100,
тел./факс 796-98-10
e-mail: doy472kurch@mail.ru
<http://dc472.ru>
ОКПО 36919764, ОГРН 1027402542210
ИНН/КПП 7448020796/744801001

УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 472 г. Челябинска»
№ 190-ОД от 31.08.2023 г.

ПРИНЯТО
Советом МБДОУ «ДС № 472 г. Челябинска»
Протокол №2 от 31.08.2024 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 472 г. Челябинска»

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 472 г. Челябинска»

I. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - Программа) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 472 г. Челябинска» (далее - Учреждение) разработана с целью создания наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

1.2. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в Учреждении.

1.3. Основными задачами производственного контроля являются:

- выявление причин, вызывающих недостатки;
- выработка эффективных мер по их устранению;
- выявление положительного опыта работы.

1.4. Учреждение функционирует в режиме, 12-часового пребывания детей.

1.5. Функционирование Учреждения, реализующего образовательную программу дошкольного образования, осуществляется на основании экспертного заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам территории, помещений и оборудования, предназначенных для осуществления образовательной деятельности Учреждения.

1.6. Ответственность за организацию, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий Учреждения.

1.7. Программа является обязательной для исполнения всеми должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1.8. Объектами производственного контроля являются:

- помещения пищеблока Учреждения;
- сырье и пищевая продукция;
- готовая продукция;
- технологические процессы приготовления пищи;
- производственная среда;
- система питьевого водоснабжения.

1.9. При осуществлении контроля должны соблюдаться следующие принципы:

- объективность;
- гласность;
- систематичность;
- своевременность.

1.10. При реализации Программы должностные лица Учреждения руководствуются следующими нормативными документами:

— Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями;

- Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями;
- Федеральным Законом 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Санитарными правилами 3.1/3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Санитарными правилами 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- Санитарными правилами 3.1.2. 3114-13 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»;
- Санитарными правилами «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита Санитарные правила 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.»;
- Санитарными правилами 3.1.2.1317-13 от 18.11.2013г. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- Санитарными правилами 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Санитарными правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

— Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 № 883;

— Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011 № 882;

— Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2011 от 09.10.2013 № 67;

— Приказом № 302-н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. «Об утверждении перечней вредных и 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»;

— Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

— Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной приказом Минздрава Российской Федерации от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15;

— Приказом Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;

1.11. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность выполнения Программы возлагается на заведующего МБДОУ.

II. Перечень должностей и профессий, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

2.1. В Учреждении утвержден следующий перечень должностей и профессий, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 1) заведующий Учреждения;

- 2) заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе;
- 3) заведующий хозяйством;
- 4) инструктор по гигиеническому воспитанию;
- 5) кладовщик;
- 6) шеф-повар;
- 7) повар.

2.2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля утверждаются ежегодным приказом заведующего МБДОУ. Приказ об утверждении перечня также издается при смене должностных лиц.

III. Медицинские обследования, гигиеническое воспитание и обучение

3.1. Систематический контроль за своевременным прохождением работниками Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию. Каждый работник Учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Наименование мероприятий производственного контроля	Основания проведения контроля	Кратность контроля
Наличие предварительного медицинского обследования	Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н Министерство здравоохранения Российской Федерации № 1420н Приказ от 31 декабря 2020 года 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	При приеме на работу
Наличие периодического медицинского осмотра		1 раз в год
Прохождение аттестации на знание санитарных правил и норм работниками пищеблока и младшими воспитателями		1 раз в год
Прохождение аттестации на знание санитарных правил и норм остальными работниками Учреждения		1 раз в 2 года
Осмотр работников	СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-	Ежедневно

пищеблока, младших воспитателей	эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	
Соблюдение работниками правил личной гигиены		1 раз в месяц

IV. Организация лабораторного контроля

4.1. Лабораторные испытания (исследования) осуществляет Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области». Контроль осуществляется по заявке заведующего и (или) по эпидемиологическим и критическим ситуациям, после ремонта на водопроводной системе и после проведения иных технических работ. Результаты лабораторных испытаний отображаются в протоколах лабораторных испытаний.

4.2. При получении нестандартных исследований проводится повторный отбор проб и смывов после выполнения в Учреждении санитарно-противоэпидемических мероприятий по дополнительной заявке Учреждения.

Наименование мероприятий производственного контроля	Количество исследований	Контролируемые показатели
Качество питьевой воды, по ступающей в учреждение (микробиологическое и химическое исследования)	2 пробы	ОМЧ, ОКБ, ТКБ, запах при 20 и 60 градусах С, мутность, цветность, привкус, железо, свинец, остаточный хлор
Качество готового питания (микробиологическое исследование)	1 раз в год по 2 пробы	кМАФАиМ, БГКП, E. coli, S.aureus, Proteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Качество пищевой соли	1 проба	Массовая доля йода (ГОСТ Р51574).
Качество обработки посуды, инвентаря и выполнения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (смывы)	1 раз в год по 10 смывов	БГКП (МУ 2657-82)
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в групповых помещениях (смывы)	1 раз в год по 10 смывов	БГКП (МУ 2657-82)
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в медицинском кабинете (смывы)	1 раз в год 2 смыва 5 смывов 5 смывов	Стерильность БГКП Стафилококк

Эффективность работы бактерицидных ламп в кабинетах медицинского назначения	1 раз в год 1 проба	Обсемененность воздуха в зоне действия лампы
Чистота песка в песочницах	1 раз в год 3 пробы	Загрязненность яйцами гельминтов
Уровень искусственной освещенности в игровых комнатах групповых помещений, музыкальных и спортивных залах с оформлением протокола исследований	1 раз в 2 года по 5 замеров в каждом помещении	Люкс (ед. измерения)
Параметры микроклиматических условий пребывания детей в Учреждении	По необходимости	Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха
Атмосферный воздух участка и воздух закрытых помещений	По необходимости	Пыль и аэрозоли, вредные химические вещества

V. Организация производственного контроля

Наименование мероприятий производственного контроля	Сроки проведения	Ответственный	Форма отчета
Изучение и использование сотрудниками Учреждения в работе нормативно-правовых документов	Август-сентябрь	Инструктор по гигиеническому воспитанию	План по санитарно-просветительской работе
Выполнение предложений экспертного заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам территории, помещений и оборудования, предназначенных для осуществления образовательной деятельности	Январь-август	Заведующий	Справка о выполнении
Своевременное	Своевременно, до	Заведующий	Документ о

согласование с Роспотребнадзором Челябинской области оборудования новых, переоборудования имеющихся или изменение функционального назначения помещений Учреждения	начала работ по переоборудованию		согласований
Своевременное информирование родителей (законных представителей), Учредителя, Администрации Курчатовского района, Роспотребнадзора Челябинской области об аварийных ситуациях, создающих угрозу здоровью детей, о случаях инфекционной заболеваемости, отравлений и подозрениях на таковые	своевременно, при возникновении ситуации	Заведующий	
Наличие документов на игрушки, оборудование, подтверждающих безопасность и отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям	При приобретении нового оборудования, мебели, игрушек	Заместитель заведующего по УВР	Сертификаты на оборудование, игрушки
Подбор мебели для детей с учетом роста детей. Своевременная маркировка	Февраль-сентябрь	Заместитель заведующего по УВР	Паспорт детской мебели
Соответствие режима дня детей дошкольного возраста возрастным особенностям	Сентябрь-январь	Заведующий	Журнал производственного контроля
Соблюдение режима прогулок в разное	4 раза в год	Заместитель заведующего по	Журнал производственного

время года		УВР	контроля
Соблюдение продолжительности занятий	2 раза в год	Заместитель заведующего по УВР	Журнал производственного контроля
Соблюдение двигательного режима, физических упражнений и закаливающих мероприятий с учетом здоровья, возраста детей и времени года	4 раза в год	Заместитель заведующего по УВР	Журнал производственного контроля
Организация закаливания с учетом основных принципов - постепенность систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.	4 раза в год	Заместитель заведующего по УВР Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Организация транспортировки пищевых продуктов, обеспечивающая их сохранность и предохраняющая от загрязнения. Наличие сопроводительных документов на все доставляемые в Учреждении пищевые продукты, правильность их оформления. Качество доставляемых продуктов	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Кладовщик	Сопроводительные документы. Журналы бракеража
Наличие у лиц, сопровождающих пищевые продукты, выполняющих погрузку и выгрузку продуктов специальной одежды (халат, рукавицы), личной медицинской книжки установленного образца	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Кладовщик	Журнал производственного контроля

Условия хранения продуктов, сроки их реализации	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Кладовщик Шеф-повар Повар	Журнал производственного контроля
Соответствие фактического веса порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню-требовании. Полнота вложения основных продуктов в котел	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Кладовщик Шеф-повар	Журнал производственного контроля
Санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Наличие, правильность отбора суточной пробы готовой продукции и условиями её хранения	2-3 раза в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Соблюдение технологии приготовления пищи	1 раз в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Организация питьевого режима. Обработка дозирующих устройств в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя	1 раз в месяц	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Исправная работа технологического, холодильного и другого оборудования	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Содержание источников искусственного освещения в надлежащем состоянии	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

Содержание стеклопакетов и светильников в надлежащем состоянии	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Хранение и утилизация неисправных и перегоревших ламп в порядке, установленном законодательством РФ	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт обследования
Эффективность работы вентиляционных систем, проведение ревизия, очистки	1 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт обследования
Соответствие песка гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям	Апрель-май	Заведующий хозяйством	Акт обследования
Санитарное состояние площадки для сбора отходов. Наличие договора на обслуживание со специализированной организацией	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Содержание территории в зимнее время. Используемые материалы для посыпки территории Учреждения	Ноябрь-март	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Своевременное проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий	По необходимости	Заведующий хозяйством	Акт выполненных работ
Наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение правил приготовления,	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал учета

хранения, применения.			
Соблюдение технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал учета
Соблюдение режима смены постельного белья, полотенец, условия сбора и хранения	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Выполнение и качество проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие, состояние и маркировка уборочного инвентаря	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал производственного контроля
Выполнение требований работниками МБДОУ по соблюдению санитарных правил.	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию	

5.1. При функционировании Учреждения возможны аварийные ситуации, а также ситуации, создающие угрозу здоровью детей. При их возникновении в МБДОУ должны быть проведены в оперативном порядке все основные гигиенические, санитарные и противоэпидемические мероприятия.

5.2. Примерный перечень ситуаций, создающих угрозу здоровью детей:

- 1) авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения;
- 2) подтопление паводковой и ливневой водой территории Учреждения, затопление и загрязнение игровых площадок для детей;
- 3) превышение допустимого уровня шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории Учреждения;
- 4) не соответствие завозимого песка для детских песочниц гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям;
- 5) не соответствие воздушно-теплого режима в помещениях Учреждения установленным нормам;

- б) проникновение в помещения грызунов и тараканов;
- 7) использование игрушек, не отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющих документов, подтверждающих их безопасность;
- 8) не соответствие уровня естественного и искусственного освещения в МБДОУ санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению;
- 9) использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением;
- 10) использование для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления;
- 11) не соблюдение допустимого объема образовательной нагрузки воспитанников и режима дня, не соответствие возрастным особенностям детей
- 12) не исправность технологического и холодильного оборудования;
- 13) наличие контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;
- 14) не соблюдение правила мытья посуды и инвентаря, концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств;
- 15) отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в Учреждении;
- 16) использование пищевых продуктов с признаками недоброкачества;
- 17) возникновение и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди воспитанников и сотрудников;
- 18) не соблюдение требований к перевозке, приему и хранению пищевых продуктов;
- 19) не соблюдение требований к санитарному содержанию помещений и МБДОУ в целом;
- 20) проведение ремонтных работ в присутствии воспитанников;
- 21) возникновение случаев заболеваний среди воспитанников и сотрудников контагиозными гельминтозами;
- 22) отсутствие спецодежды и средств индивидуальной защиты;
- 23) не соблюдение правил личной гигиены;

24) другие ситуации, которые создают или могут создать угрозу здоровья воспитанников.

5.3. Перечень форм учета и отчетности, действующий в Учреждении по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

5.4. В Учреждении утверждены и действуют следующие документы по осуществлению производственного контроля:

- 1) Технологические карты;
- 2) Ежедневное меню–требование;
- 3) Журнал проведения С-витаминизации третьих блюд;
- 4) Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- 5) Журнал бракеража готовой продукции;
- 6) Журнал закладки основных продуктов в котел;
- 7) Журнал регистрации санитарных книжек водителей поставщиков продуктов питания;
- 8) Личные медицинские книжки сотрудников;
- 9) Журнал санитарного состояния групп;
- 10) Журнал здоровья детей;
- 11) Журнал производственного контроля;
- 12) Журнал накопительной ведомостей и расчета калорийности;
- 13) Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции;
- 14) Циклограмма контроля по питанию;
- 15) Акты, справки по итогам контроля за организацией питания;
- 16) Журнал бракеража сырой продукции;
- 17) Журнал контроля за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- 18) Журнал отходов при холодной обработке продуктов;
- 19) Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- 20) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 21) Журналы учета показаний гигрометров;
- 22) Журнал учета проведения генеральных уборок пищеблока;
- 23) График выдачи пищи (на холодное и теплое время года);
- 24) Правила мытья посуды;
- 25) График выдачи смены постельного белья и полотенец;
- 26) Журнал инфекционных заболеваний;
- 27) Журнал передачи контактных детей в поликлинику;
- 28) Листы наблюдения за переболевшими детьми ОКИ;
- 29) Журнал осмотра детей на педикулез;
- 30) Журнал отчетов по посещаемости и заболеваемости;
- 31) Журнал регистрации несчастных случаев с воспитанниками;
- 32) Журнал регистрации несчастных случаев с работниками;
- 33) Журнал регистрации аварийных ситуаций;

- 34) Журнал контроля технического состояния игрового оборудования на территории;
- 35) Журнал административно-общественного контроля;
- 36) Журнал разведения дезинфицирующих средств.

СОГЛАСОВАНО

с Советом МБДОУ «ДС № 472 г. Челябинска»

Протокол №2 от 31.08.2023 г.