



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 4» ЧМР РТ
А.Г.Пузырева
Приказ № 3 от 10.01.2023

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ «Детский сад № 4» ЧМР РТ
I. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: образование дошкольное; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	422980 , РТ, г.Чистополь, ул,Ленина,д 71
Фактический адрес:	422980 , РТ, г.Чистополь, ул,Ленина,д 71

Характеристика здания

Тип строения	Отдельно стоящее одноэтажное здание с подвалом
Площадь	692,4 кв. м
Оборудование	Оборудование офисное (компьютеры, сканеры, МФУ, проектор), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети

Система
водоснабжения

Горячая и холодная, централизованная

Система канализации

Подключено к городской сети канализации

II. 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-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «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 № 988н, Минздрава № 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 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»

– приказ Минздрава от 20.05.2022 № 342 «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»

– ХАССП, или Анализ опасностей и критические контрольные точки (*англ.* HACCP), – это концепция, которая позволяет выявить и предупредить нарушения на всех этапах приготовления пищи. Дошкольная организация должна контролировать качество питания по принципам ХАССП. (ч. 2 и 3 ТР ТС 021/2011, разд. 3 ГОСТ Р 51705.1-2001).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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;	Приказ от 13.04.2021 № 124/1
2	Старший воспитатель	– Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Приказ от 01.09.2022 № 113

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
		– исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	Приказ от 01.09.2022 № 113
4	повар	<ul style="list-style-type: none"> – отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г 	Приказ от 01.09.2022 № 113
5	завхоз	<p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> -журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. •Контроль за наличием сертификатов, • Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками, - исправной работой холодильного оборудования - за условиями хранения в складских помещениях температуры и влажностью; - наличие термометра и гигрометра • Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> -журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; •Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля. 	Приказ от 01.09.2022 № 113

IV. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний (Приложение 1 «План – график»)

V. Организация питания

№	Проводимое мероприятие (контроль)	Основание	сроки	Ответственный
1	Заключение договоров на поставку продуктов питания	ФЗN44-ФЗот 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	Ежеквартально, по мере необходимости	заведующий
2	Контроль доставки пищевых продуктов	Регламент приемки продуктов питания	Во время доставки	завхоз
3	Контроль наличия Сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Регламент приемки продуктов питания	При приеме товара	завхоз
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Рекомендации по применению ГОСТ, согласно сертификатов, ветсправок, бирок на товар	постоянно	завхоз
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	комиссия
6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Бракеражная комиссия

VI. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации:

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 1 год
6	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал		1 раз в год	1 раз в год

VII. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

7.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Подсобный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.12.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
2	Тепловое излучение Опасность пореза Опасность воздействия электрического тока	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
3	Опасность нагрузки на голосовой аппарат	Воспитатель Музыкальный руководитель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.12.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
4	Опасность поражения кожи из-за попадания вредных веществ Опасность падения с высота	Помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
5	Опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе	Заведующий Старший воспитатель Секретарь-машинистка	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.02.2023 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
6	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях	Сторож дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 06.02.2023 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
7	Опасность пореза в результате воздействия острого режущего предмета	Рабочий по обслуживанию зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года
8	Опасность перенапряжения зрительного анализатора Опасность падения на ноги тяжелого предмета	Завхоз кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 Оценка профессиональных рисков от 28.03.2022 года

7.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Дошкольное образование	Лицензия от 11.02.2016 № 7807

VIII. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

(Приложение № 2 «Паспорт отходов»)

IX. 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 по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал учета результатов лабораторного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

Х. 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 прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	– Прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей;
2	Возникновение заболеваний (педикулез и др.) – 5 и более случаев	– Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
3	Отключение электроэнергии более чем на 4 часа	- Прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; - Создать отчет в Управление образования

