

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города
Новосибирская» Детский сад № 251 «Звёздочка»

Принято собранием трудового коллектива
МБДОУ д/с №251 _____
Протокол от 10 января 2024_ № 1

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ д/с № 251 _____

/ Г.Д. Бобровская /

12.01.2024 (Дата)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ д/с № 251

от 12.01.2024 № 5 -од

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
города Новосибирска «Детский сад № 251 «Звёздочка».

Программа производственного контроля

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 251 «Звёздочка» (далее- ДОО)

Юридический адрес: 630055, Новосибирск, ул. Лыкова, 9.

Фактический адрес: 630055, Новосибирск, ул. Лыкова, 2, ул. Лыкова, 9.

ДОО является некоммерческой организацией, созданного для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ДОО юридическое лицо.

Осуществляемый вид деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Департамент образования мэрии города Новосибирска.

Заведующий ДОО: Бобровская Галина Дмитриевна, телефон 332 25 39;

Старший воспитатель: Синегубова Ольга Юрьевна, 332 04 32

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество,
- безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОО,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОО или других существенных изменениях деятельности ДОО. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОО:

Зими́на Евге́ния Бори́совна – ответственный по питанию в ДОО

Пузы́нина Але́на Алекса́ндровна — завхоз ДОО.

Синегубова Ольга Юрьевна — старший воспитатель ДОО.

Горбачёва Евгения Павловна — старшая медсестра ГМБУЗ №14

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОО.

Перечень

нормативно-методических документов
по разделу гигиены детей и подростков.

- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 л [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – **СанПиН**). ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт Российской Федерации /Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП/
- 2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и, правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи»

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
- Закон РФ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) № 134-ФЗ от 08.08.2001г.
- Закон «Об образовании в Российской Федерации»,от 29.12.2012г. № 273-ФЗ

Мероприятия

по осуществлению производственного контроля в ДОО

№	мероприятия	Сроки проведения	Ответственные лица	выполнение
1.	Организация периодических медицинских осмотров		заведующий	
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	постоянно	заведующий	
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЗСР РФ № 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	Бобровская Г.Д. , заведующий, Пузынина А.А. завхоз	
1.3.	Обеспечение безопасных условий труда на каждом рабочем месте сотрудников и безопасной жизнедеятельности детей (с ведением экрана)	1 раз в неделю 1 раз в месяц	Ответственный по ОТ Комиссия	
1.5.	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий, завхоз	
1.6.	Обучение сотрудников оказанию первой доврачебной помощи	1 раз в года	ст. м/с	
1.8.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	ежедневно	Ответственный по питанию . ст. Мед. сестра	
2.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
2.1.	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	по необходимости	Делопроизводитель	
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года Кухня ежегодно	Делопроизводитель	
2.3.	Контроль за соблюдением противоэпидемических мероприятий	По графику	ст. медсестра комиссия 1 раз в месяц	
3.	Лабораторно - инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в	2 раза в год	Заведующий, Ст м/с, завхоз	

	дошкольных организациях (плановые и по эпид. показаниям)			
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха), уровень искусственной освещённости (lx, наличие деревьев около здания, шторы)	2 раз в год (в первые 2 месяца после начала и окончании отопительного сезона)	заведующий хозяйством ст м/с	
3.2.	Проведение исследований на содержание микроорганизмов в 1 куб.м воздуха	2 раза в год	Заведующий, завхоз.	
3.3.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка.	2 раза в год	Старший воспитатель	
3.4.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Заведующий, завхоз	
3.5.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	Завхоз	
3.6.	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Завхоз	
3.7.	Уровень искусственной освещенности замеры освещённости: игровые, рабочие места педагогов	1 раз в год	Завхоз	
3.8.	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим и санитарно - паразитологическим показателям (на игровых площадках, из песочниц)	1 раз в год	Завхоз	
3.10.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно- химическим показателям;	После ремонта водопроводной сети	Завхоз	
3.12.	Проведение исследований на содержание паров ртути	1 раз в год, по показаниям	Зав. По АХЧ	
3.13.	Проведение исследований на содержание продуктов деструкции полимерных материалов	После кап ремонтов	Завхоз	
3.14.	Организация проведения химчистки постельных принадлежностей. (матрацы, одеяла)	1 раз в год	Завхоз	
4.	Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОО			
4.1.	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	2 раза в год (3 пробы)	Ответственный по питанию	
4.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	1 раз в год (20 смывов)	Ответственный по питанию,	
4.3.	Готовая продукция (эффективность	2 раза в год	Ответственный по	

	термической обработки)	(2 пробы)	питанию.	
5.	Организация питания			
5.1.	Контроль доставки пищевых продуктов	постоянно	Ответственный по питанию. кладовщик	
5.2.	Заключение договора на поставку продуктов питания	I,- XII на 2024 года	Заведующий ответственный по закупкам	
5.3.	Контроль наличия сопроводительных документов (сертификатов), удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Ответственный по питанию, кладовщик	
5.4.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Ответственный по питанию, кладовщик	
5.5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	постоянно	Заведующий, ответственный по питанию.	
5.6.	Контроль за составлением меню-раскладки	1 раз в 10 дней 1раз квартал	Ответ. по питанию, заведующий	
5.7.	Проведение оценки качества готовых блюд, выполнением норм питания на одного ребёнка	ежедневно	Ответственный по питанию.	
5.8.	Контроль за отбором и хранением суточной пробы	2 раза в год	Ответ по питанию	
5.9.	Калорийность суточного рациона Контроль за проведением «С» витаминизации третьего блюда качество термической обработки блюд общая микробная обсеменённость готовых блюд присутствие бактерий рода сальмонелл присутствие золотистого стафилококка смывы на БГКП	1 раз в год 4 р в год 4 раза в год 2 раза в год по показаниям по показаниям 4 раза в год	Ответ по питанию, заведующий, ст медсестра	
5.10.	Осуществление контроля за работой пищеблока, проведение бракеража готовой пищи	ежедневно	Бракеражная комиссия	
6.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
6.1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели в соответствии с СанПиН	постоянно	Заведующий, ст. воспитатель врач	
6.2.	Правильное рассаживание детей в соответствии его ростовыми показателями. Маркировка мебели	постоянно 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Воспитатель ст. воспитатель ст. медсестра	
6.3.	Правильное использование технических средств обучения	постоянно 1 раз в квартал	Воспитатели старший воспитатель	
6.4.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению.	постоянно	Воспитатели завхоз	

6.5.	Выполнение требований режима дня и учебных занятий (утренняя гимнастика, питание, прогулки, занятия, закаливание, уход детей домой)	постоянно 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Воспитатель старший воспитатель, заведующий	
6.6.	Организация учебных зон при проведении занятий	Сентябрь 1 раз в квартал	ст. воспитатель заведующий	
6.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	постоянно	Старший воспитатель Врач	
7.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья			
7.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	в соответствии с планом закупок	Заведующий	
7.2.	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	сентябрь	Инструктор по физкультуре, старший воспитатель	
7.3.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей	февраль	Врач, заведующий	
7.4.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	по плану	Врач ст.мед.сестра	
7.5.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Врач, ст.мед.сестра	
7.6.	Контроль за утренним приемом детей , утренний фильтр	постоянно	Старший воспитатель, врач, ст.мед сестра	
7.7.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	ст. Медицинская сестра	
7.8.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	по необходимости	ст.Медицинская сестра	
7.9.	Проведение инструктажа по санэпидрежиму, санитарно-просветительской работы среди сотрудников и родителей, смена стендов	По плану	Ст м/сестра	
7.10.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация Дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	по плану	Старший воспитатель, врач, старш. медиц. сестра, воспитатель	
8.	Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.	По факту		
8.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	Заведующий хозяйством	
8.2.	Авария на канализационной сети	при необходимости	Заведующий хозяйством	

8.3.	Отключение электричества	при необходимости	Заведующий хозяйством	
8.4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	Заведующий хозяйством	
8.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	Заведующий хозяйством	
9.	Контроль за охраной окружающей среды			
9.1.	Заключение договора на вывоз ТБО	Декабрь, на следующий год	Заведующий	
9.2.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	Завхоз	
9.3.	Организация дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
9.4.	Заключение договоров на обслуживание здания	декабрь на следующий год	Заведующий	

Принято собранием трудового коллектива
МБДОУ д/с №251 _____
Протокол от 10 января 2024_ № 1

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ д/с № 251 _____

_____/ Г.Д. Бобровская ____ /

12.01.2024 (Дата)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ д/с № 251 _____

от 12.01.2024 № 5 -од

Положение

о производственном контроле в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении города Новосибирская
«Детский сад № 251 «Звёздочка».

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирская «Детский сад № 251»Звёздочка» (далее – ДОО), в соответствии СанПиН 1.1.1.1058-01 от 01.01.2001г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», со ст. 29 ФЗ от 30.09.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.2. Производственный контроль – это меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия внешней среды на человека, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

1.3. Производственный контроль соблюдения санитарных правил предполагает план мероприятий по проведению регулярных проверок администрацией ДОО выполнения СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и других нормативных документов.

1.4. Ответственность за организацию, полноту и достоверность осуществляемых в ДОО санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего, который приказом выделяет ответственных лиц, осуществляющих производственный контроль.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится в соответствии с осуществляемой в ДОО деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

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

2.3. Контроль осуществляется согласно разработанного Перечня мероприятий по производственному контролю и Программы производственного контроля.

2.4. Каждый работник (старшая медсестра, заведующий хозяйством, старший воспитатель), осуществляющий функции производственного контроля, отмечает выполнение в журнале учета мероприятий по осуществлению производственного контроля.

2.5. Объектами производственного контроля являются:

- здание и сооружения, участок ДОО;
- помещения ДОО ;
- оборудование и инвентарь;
- технологические процессы;
- рабочие места по оказанию услуг;
- сырье и продукты питания;
- готовая продукция;
- занятия с воспитанниками;
- оздоровительные мероприятия;
- прогулки и режимные моменты;
- персонал ДОО ;
- воспитанники ДОО ;
- документация;
- вода и питьевой режим;
- мебель и белье;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- воздушно-тепловой режим.

2.6. Периодичность проведения мероприятий производственного контроля осуществляется в соответствии с циклограммой.

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

	должность	Раздел работ по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	Отвечает за осуществление производственного контроля за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
2.	Заведующий хозяйством,	Отвечает за: - исправность освещения, -систем теплоснабжения и водоснабжения -вентиляции, канализации, -сантехнического оборудования, электрооборудования. Ведет журналы: аварийных ситуаций
	кладовщик	Отвечает за: -качество и ассортимент поступающих продуктов, -условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов,

		<ul style="list-style-type: none"> -санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания -ведение журнала учета особо скоропортящихся продуктов
4.	<p>Ответственный за организацию образовательной деятельности,</p> <p>Ответственный за организацией питания в ДОО, старшая медицинская сестра</p>	<p>Отвечает за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здоровье воспитанников, - обеспечение организации оздоровительных мероприятий, - соблюдение режима дня, - правильное проведение физкультурных занятий, гимнастики, прогулок; - мероприятия по профилактике травматизма и отравлений, - организацию медицинских осмотров работников. <p>Контролирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильное приготовление пищи, -питьевой режим, -санитарное состояние помещений и участка МКДОУ, -утренний прием детей, проводимый воспитателем, -соблюдение норм выхода порций. <p>Ведет учет и отчетность с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -журнал бракеража скоропортящихся продуктов, -журнал бракеража готовой продукции, -журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, -накопительные ведомости, -журнал проведения инструктажей с младшим обслуживающим персоналом, -журнал медицинского осмотра сотрудников, -журнал регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний, -журнал наблюдения за контактными, -журнал регистрации осмотра детей на педикулез.

4. Обязанности руководителя по осуществлению производственного контроля

4.1. Руководитель ДОО при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов (участков), эксплуатацию. Здания, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека;
- снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать службу Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5. Обязанности лиц, осуществляющих производственный контроль

Ответственные лица по осуществлению мероприятий производственного контроля обязаны:

5.1. Своевременно вести соответствующие журналы, закрепленные за каждым лицом, осуществляющим производственный контроль.

5.2. Своевременно осуществлять контроль и вести записи в журнале мероприятий производственного контроля.

5.3. Информировать руководителя Учреждения обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОО.

6. Права

6.1. Требовать от руководителя ДОО своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления производственного контроля.

6.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОО.

6.3. Заслушивать и получать информацию руководителя по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОО, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

7. Документация

7.1. Программа производственного контроля.

7.2. Журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля.

7.3. Перечень мероприятий по производственному контролю.

7.4. Отчеты, справки о деятельности.

