



ПРИНЯТО
НА ОБЩЕМ СОБРАНИИ РАБОТНИКОВ
Председатель общего собрания
О.В. Кабанчук
Протокол от 09.01.2024 г. №1



УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МОУ детский сад № 362
А.Е. Ивлиева
Приказ от 09.01.2024г. № 05

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 362 Дзержинского района Волгограда»**

на 2024 год (новая редакция)

Волгоград 2024 г

Цель программы - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

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.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование: муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 362 Дзержинского района Волгограда»

Сокращенное наименование: МОУ детский сад № 362

Юридический адрес:

400137, Россия, Волгоград, б-р 30-летия Победы, 62

е - mail: dou362@volgadmin.ru.

Тел./факс: 53-93-48, 53-93-54

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО:

образовательная:

Дошкольное образование - реализация образовательных программ дошкольного образования (основная, адаптированная, дополнительные).

▪ Присмотр и уход

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

- Заведующий детским садом – Ивлиева Анна Евгеньевна.
- Заведующий хозяйством – Полякова Екатерина Викторовна.
- Ст.воспитатель – Матюшкова Светлана Александровна.
- Председатель ПК – Кабанчук Ольга Викторовна.

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением. Площадь здания: 2568,3 кв.м.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведения образовательной деятельности, технологическое оборудование.

Характеристика инженерных систем:

- ✓ Освещение: естественное и искусственное
- ✓ Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная
- ✓ Система водоснабжения: централизованная, горячая и холодная
- ✓ Система отопления: централизованная, от городской сети
- ✓ 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:

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой

- коронавирусной инфекции».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).
 3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021).
 4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
 5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
 8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
 9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
 10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
 11. СанПиН 2.2.1./2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
 12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
 13. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
 14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
 15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
 16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
 17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
 18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
 19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
 20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
 21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
 22. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
 23. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

24. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
25. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
26. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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».
28. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

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

№ п/п	должность	функции
1	Заведующий МОУ детский сад № 362	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и пр.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; • ведение учетной документации и др. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др. • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников;
3	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др. • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; • ведение учетной документации и др. • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды и др. • оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания, • контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе, • ведение учетной документации и др.

**Проведение работ по проведению лабораторных измерений,
проводимые Обществом с ограниченной ответственностью «Лаборатория ВДЦ»**

№	Наименование лабораторных исследований	Срок выполнения
1	Микробиологические исследования смывов с посуды и объектов внешней среды на БГКП	2 раза в год
2	Паразитологическое исследование смывов с объектов внешней среды на я/гельминтов	2 раза в год
3	Исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтов	по 1 пробе 3 раза в год
4	Исследование параметров микроклимата в помещениях учреждения	по 1 замеру 2 раза в год

5	Исследование уровня искусственной освещенности в помещениях учреждения	1 раз в год
6	Исследование массовой доли активного вещества в дезинфицирующих средствах (рабочих растворах)	по 1 пробе 1 раз в год

Мероприятия контроля для безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Мероприятие	Периодичность	Ответственный
Состояние участка МОУ детский сад № 362		
Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и оборудования	В течение года	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	Ежегодно (весна)	Заведующий хозяйством
Вывоз твёрдых коммунальных / бытовых/ отходов	По графику с подрядной организацией	Заведующий хозяйством
Контроль уборки территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Состояние здания МОУ детский сад № 362		
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции При необходимости – составление заявки на ремонты	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	Постоянно	Заведующий хозяйством
Промывка и опрессовка отопительной системы	Летний период 1 раз в год	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников.	2 раза в год	Заведующий хозяйством
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей.	Постоянно	Специалист по охране труда Заведующий хозяйством
Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделкой помещений	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий хозяйством
Групповые помещения, залы МОУ детский сад № 362		
Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая)	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели, согласно антропометрических показателей	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Заведующий хозяйством

Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством, ст. воспитатель
Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и замена	Постоянно	Заведующий хозяйством, кастелянша
Контроль соблюдения требований и правил безопасности оборудования групп	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала, дезинфекция помещений залов	Постоянно	Старший воспитатель, Заведующий хозяйством
Контроль испытания спортивного оборудования	В начале учебного года	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия МОУ детский сад № 362		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	Постоянно	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
Контроль маркировки уборочного инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль проведения ремонтных работ	По мере финансирования	Заведующий
Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировка, хранение	По графику, ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)	Заведующий хозяйством
Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря,	Постоянно	Заведующий хозяйством
Приём детей в МОУ детский сад № 362		
Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	Ежедневно	Ст. воспитатель, воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Ст. воспитатель
Контроль заполнения журнала термометрии	Ежедневно	Воспитатели медсестра
Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации.	Ежегодно	Ст. воспитатель

Перечень форм учёта и отчётности,

по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминизации готовых блюд.
- График смена кипячёной воды на пищеблоке.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.

- Журнал учёта профилактических прививок.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Журнал осмотра детей на педикулёз.
- Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Журнал учёта текущей заболеваемости.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
- Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.
- Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников.
- Журнал по контролю состояния здоровья сотрудников, осуществляемому путём замеров температуры тела работников и оценки общего состояния.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой МОУ детского сада № 362, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие МОУ детский сад № 362. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие МОУ детский сад № 362 (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	10). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 1). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 2). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5). Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах МОУ детский сад № 362. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие МОУ детский сад № 362 Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие МОУ детский сад № 362

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

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	заведующий
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию	заведующий
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	Специалист по охране труда заведующий хозяйством
6	Косметический ремонт в группах, рекреациях МОУ детский сад № 362	Лето (при наличии финансирования)	Заведующий хозяйством.
8	Покраска и ремонт игрового уличного оборудования на прогулочных площадках	Лето (при наличии финансирования)	Заведующий хозяйством. Воспитатели.
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении незамедлительно	Заведующий хозяйством
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	По графику	Заведующий хозяйством
11	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в МОУ детский сад № 362	постоянно	Старший воспитатель

**План работы комиссии
по осуществлению административно-общественного контроля
организации питания в МОУ детский сад № 362**

№	Мероприятия по контролю	Срок	Ответственные
1	Утверждение плана работы и графиков контроля на новый год	январь	Председатель
2	Ведение документации по питанию	февраль	Председатель
3	Санитарное состояние групп	март	Заведующий хозяйством
4	Выполнение должностных инструкций помощниками воспитателей	апрель	Председатель
5	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от ООО «Алеко»	май	Заведующий хозяйством
6	Санитарное состояние пищеблока (обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов, наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения, организация обработки кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов, соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока)	июнь	Заведующий хозяйством
7	Выполнение режима питания в летний период	июль	Старший воспитатель

8	Контроль за организацией приема пищи (соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока, соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи), условия приема, сервировка столов, культура приема пищи, соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук), объем блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи, организация и соблюдение питьевого режима)	август	Председатель
9	Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм (наличие утвержденного 20-ти дневного меню, своевременность доставки продуктов питания, контроль за выполнением суточного набора продуктов, коррекция питания соответственно фактическому количеству детей, соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи)	сентябрь	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
10	Входной контроль за поступлением продуктов питания (наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации), сертификатов качества, условия хранения продуктов (соблюдение товарного соседства, сроки хранения), контроль качества полученных продуктов)	октябрь	Заведующий хозяйством
11.	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий (оценка качества готовых блюд, снятие пробы, деятельность бракеражной комиссии, контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи)	ноябрь	Старший воспитатель
12.	Подведение итогов работы общественной комиссии по контролю за организацией питания	декабрь	Председатель

**План мероприятий
работы бракеражной комиссии
МОУ детский сад № 362**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственные
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
3.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
4.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, наличия суточных проб	Постоянно	Члены комиссии
6.	Контроль за документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день	Постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль условий хранения и сроков годности продуктов	Постоянно	Члены комиссии
8.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии председатель
9.	Органолептическая оценка готовой пищи, соответствие выхода готовой продукции по меню	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Отчет на Совете МОУ детский сад № 362 о проделанной работе комиссии.	2 раза в год	Председатель комиссии