

**Программа производственного контроля
осуществляемого
в МДОБУ «Детский сад №2 «Золотой ключик»
на 2021 - 2022 уч. год**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МДОБУ «Детский сад №2 «Золотой ключик» возлагается на заведующего хозяйством, в соответствии с должностной инструкцией.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной

среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля.

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов учредителя. Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Амурской области.

2.3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия потенциально опасных (вредных) производственных

факторов, продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с Приложением.

3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ
2	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020.
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и	СанПиН 2.4.3648-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и	СП 3.1/2.4.3598-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов	СанПиН 1.2.3685-21
S	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	«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,	СанПиН 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих	СП 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1324-03

4.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Заведующий:

- Организация производственного контроля
- профилактика травматических и несчастных случаев
- своевременное прохождение медосмотров, флюорографии,
- организация питания

Заведующий хозяйством:

- профилактика травматических и несчастных случаев.
- температура воздуха в холодное время года;

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещения, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Медицинский работник:

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние пищеблока, помещений для раздачи и приема пищи в группах.

Повар :

- организация питания и качественного приготовления пищи.
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий,
- соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.

	Наименование форм работы и отчетности	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Журнал регистрации по контролю за качеством готовой продукции (бракераж)	постоянно	Зав.хоз.
2.	Журнал регистрации по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих с базы на пищеблок	постоянно	Зав.хоз.
3.	Журнал регистрации осмотра детей и сотрудников по педикулёзу, чесотке и гнойным заболеваниям	постоянно	Мед. работник
4.	Журнал учёта карантина в группах	По факту	Мед. работник
5.	Журнал учёта регистрации инструктажа с сотрудниками о соблюдении санитарно – эпидемиологического режима		Мед. работник
6.	Журнал регистрации медосмотра сотрудников	По факту	Мед. работник
7.	Журнал регистрации осмотра сотрудников, ответственных за получение и раздачу пищи воспитанникам на ангину и гнойничковые заболевания	постоянно	Мед. работник
8.	Журнал искусственной витаминизации	постоянно	Мед. работник
9.	Ведомость контроля за рационом питания	постоянно	Мед. работник
10.	Журнал контроля работы ламп рециркуляторного типа	постоянно	Мед. работник
11.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	Зав.хоз.
12.	Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении	постоянно	Зав.хоз.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при

возникновении которых осуществляется информирование учредителя. Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Амурской области.

1. Отключение электроснабжения на срок более 24 час.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах, теплоснабжения в холодный период года.
4. Пожар.
5. Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди воспитанников: более 20% от численности группы, детского сада, при заболеваниях ОРВИ, 2 и более - в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.
6. Прочее.

Приложение:
минимальная номенклатура,
объем и периодичность лабораторных
исследований.

п/п	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1	готовая пищевая продукция на	1 раз в квартал	Завтрак /обед	До даты планового КНМ на объекте
2	Калорийность рациона	-	Завтрак /обед	До даты планового КНМ на объекте
3	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
4	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
5	Температура воздуха	ежедневно		Показания бытовых термометров