

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города  
Новосибирска «Детский сад №372»

(МБДОУ д/с № 372)

630039, г. Новосибирск, ул. Стофато, 12а, тел. 267-55-55, ИНН5405171606

Утверждаю:

заведующий МБДОУ д/с №372

Кайшаури О.Н.



*10 сен -я, 07.10.09.2023г.*

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В МБДОУ д/с № 372

## Содержание:

1. Общие положения.
2. Нормативные документы.
3. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
5. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.
6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и воспитанников, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

## 1. Общие положения.

1.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности работников д/с по выполнению их требований.

1.2. Целью производственного контроля является санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, сохранение жизни и здоровья людей и окружающей среды путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.3. Производственный контроль включает:

-наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

-осуществление лабораторно-инструментальных исследований на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требование к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативно-правовыми актами РФ;

-организацию медицинских осмотров;

-контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек;

-ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-своевременное информирование работников, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников и воспитанников;

-визуальный контроль сотрудниками д/с за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.4. Объектами производственного контроля являются группы дошкольного учреждения, производственные, общественные помещения, рабочие места, оборудование, используемое для выполнения работ.

1.5. Производственный контроль осуществляется путем визуальной проверки выполнения санитарных правил, а также инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.6. Визуальный контроль осуществляют должностные лица в соответствии с настоящей Программой и должностными инструкциями.

1.7. Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке. Результаты инструментальных измерений и лабораторных исследований фиксируются в соответствующих протоколах и санитарно-эпидемиологических заключениях.

1.8. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

1.9. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

## 2. Нормативные документы.

В настоящей Программе учитываются требования и рекомендации следующих нормативных документов:

-Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 02.07.2021 №357-ФЗ);

-Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-СП 2.2.367-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

-Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, 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»;

-МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-МР 4.3.0212-20 «Методы контроля. Физические факторы. Контроль систем вентиляции. Методические рекомендации»;

-МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

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

3.1. Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

3.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

3.1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

3.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

3.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

3.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

3.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

3.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

3.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

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

№п/п	Контролируемые мероприятия	Должностные лица	Периодичность контроля
1	-Общее руководство по осуществлению производственного контроля -Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников. -Контроль за санитарным состоянием пищеблока -Контроль за питанием -Соблюдение режима труда и отдыха -Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров -Гигиеническое обучение -Спецоценка условий труда	Заведующий, заместитель заведующего          заведующий	Постоянно       В соответствии с графиком    В соответствии с графиком 1 раз в 5 лет с привлечением лицензированных испытательных лабораторий, комиссий по проведению специальной оценки условий труда (СОУТ)
2	-Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; -Проверка качества уборки территории; -Контроль за санитарным состоянием в учреждении;	Заведующий хозяйством          Завхоз и комиссия по	Постоянно

	<p>-Обеспечение безопасных условий труда на рабочих местах;</p> <p>-Обеспечение средствами индивидуальной защиты (СИЗ)</p> <p>-Контроль за сбором, хранением и утилизацией отходов производства и потребления</p> <p>-Контроль за проведением дезинсекции, дератизации, акарцидной обработки</p>	<p>санитарному состоянию</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>	<p>Согласно нормам выдачи СИЗ. Контроль правильности применения СИЗ. Постоянно</p> <p>В сроки по заключенному договору</p>
3	<p>-Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей;</p> <p>-Контроль за проведением закаливающих мероприятий;</p> <p>-Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей;</p> <p>-Контроль за организацией питания в группах;</p> <p>-Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря;</p> <p>-Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей;</p> <p>-Контроль за качеством приема детей, за качеством образовательной деятельности</p>	<p>Старший воспитатель, заместитель заведующего</p>	<p>Постоянно</p>
4	<p>-Проверка персонала пищеблока, работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на кожные заболевания, на повреждения кожных покровов</p> <p>-Контроль за соблюдением</p>	<p>Должностное лицо, назначенное приказом руководителя</p> <p>Заместитель</p>	<p>Постоянно</p>



	личной гигиены сотрудников  -Контроль за режимом и качеством организации питания в учреждении	заведующего, старший воспитатель  Калькулятор	
5	Контроль за режимом организации питания в группах	Старший воспитатель, заместитель заведующего	Постоянно
6	Контроль взвешивания порций, закладка продуктов	Комиссия по питанию	1 раз в квартал
7	Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Калькулятор Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции-ежедневно Соблюдение технологии приготовления блюд-ежедневно
8	Контроль за состоянием поступающих продуктов	Кладовщик Звхоз Приемочная комиссия	Качество и безопасность поступающих продуктов, условия доставки продукции транспортом-постоянно каждая партия
9	Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Кладовщик Завхоз	Сроки и условия хранения пищевой продукции, поступившей на пищеблок, ведение журнала скоропортящихся продуктов-постоянно
10	Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Кладовщик, завхоз, повар	Температура холодильного оборудования-ежедневно

11	Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению		
11.1	Контроль за проведением закаливающих мероприятий	Старший воспитатель, заместитель заведующего	Наблюдение, проверка тетрадей закаливания- не реже 1 раза в месяц
11.2	Контроль за качеством утреннего приема детей	Заместитель заведующего, старший воспитатель, воспитатели Дежурный администратор	Журналы утреннего фильтра, журналы приема и передачи детей, термометрия- ежедневно
11.3	Контроль посещаемости воспитанников, выяснение причин отсутствия воспитанников	Заместитель заведующего, старший воспитатель, воспитатели	Табеля посещаемости, заполнение мониторингов посещаемости- ежедневно
11.4	Контроль заболеваемости среди воспитанников	Заместитель заведующего, старший воспитатель, воспитатели	Опрос родителей, анализ предоставляемых справок- ежедневно
12	Контроль за организацией режима дня, занятий, прогулок	Заместитель заведующего, старший воспитатель	Не реже 1 раза в неделю
12.1	Контроль за соблюдением режима дня в группах в соответствии с возрастными особенностями	Заместитель заведующего, старший воспитатель	Не реже 1 раза в неделю
12.2	Контроль за соблюдением режима двигательной активности	Заместитель заведующего, старший воспитатель	Не реже 1 раза в месяц
12.3	Контроль за состоянием оборудования, пособий для развития и игр детей, мебели	Заместитель заведующего, старший воспитатель,	Не реже 1 раза в месяц

		завхоз, воспитатели	
--	--	------------------------	--

5. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Групповые, спальни, музыкально-спортивный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Оценка состояния воздушной среды помещений	Групповые, спальни, музыкально-спортивный зал	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
Контроль уровня искусственной освещенности	Групповые, музыкально-спортивный зал	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
Контроль соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики	Групповые, спальни, музыкально-спортивный зал	Не менее 20% помещений	2 раза в год
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Паразитологические показатели	Овощи старого и нового урожая	2	1-2 раза в год
Микробиологические	Объекты	10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	производственного окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выбороно)	2 пробы	1 раз в год

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и воспитанников, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Ситуация	Действия	Ответственные
Разгерметизация трубопроводов водоснабжения, отопления, канализационных систем	Информирование специальных служб, прекращение работы пищеблока, сокращение рабочего дня, информирование	Заведующий, заместитель заведующего, завхоз, воспитатели

		родителей	
Неисправность в системе электроснабжения		Информирование специализированных служб, прекращение работы пищеблока, сокращение рабочего дня, информирование родителей	Заведующий, заместитель заведующего, завхоз, воспитатели
Возникновение и распространение инфекционных заболеваний (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.), пищевые отравления		Информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Новосибирской области по телефону 8(383)220-26-78, введение карантина, реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Заведующий, заместитель заведующего, завхоз, медсестра, воспитатели, младшие воспитатели
Пожар		Вызов пожарной службы, эвакуация, приостановление деятельности, информирование родителей	Заведующий, заместитель заведующего, завхоз, воспитатели

7. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

7.1. Протоколы лабораторных исследований и испытаний, акты замеров, санитарно-эпидемиологические заключения.

7.2. Журнал учета аварийных ситуаций.

7.3. Программа Производственного контроля.

7.4. Список лиц (работников) подлежащих обязательным предварительным (периодическим) медицинским осмотрам. Допуск к работе. Личные медицинские книжки сотрудников.

7.5. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения. Отметка о сдаче экзамена.

7.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка и т.д.)

7.7. Отчеты о проведении специальной оценки условий труда на рабочих местах.

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено

И (матрица) листов

Заведующий МБДОУ д/с № 372

Остаф Кайшари О. Н.

