

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 29 г. Калуги

_____ Т.А. Пафнучева

Приказ № 03-ОД от 11.01.2024 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
МБДОУ № 29 г. Калуги

на 2024 год

Юридический адрес: индекс 248003, г. Калуга, ул. Никитина, 133 б
ИНН 4026009157, ОГРН 1024001182380

г. Калуга, январь 2024 год.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 29 «Звездочка» города Калуги (далее - Учреждение)) разработана на основании:

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ,
- Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры детей и молодежи в условия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» СП 3.1/2.4.3598-20;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями) № 1 СП 1.1.2193 – 07).

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления 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, воспитание 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;
- своевременно информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Объекты производственного контроля:

1. пищеблок;
2. помещения и территория дошкольного учреждения.

Деятельность учреждения осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормативно-методическими документами (согласно перечню оказываемых образовательных услуг):

Перечень осуществляемых услуг в соответствии с лицензией:

- регистрационный номер лицензии № Л035-01224-40/00374182 от «12» мая 2015 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении образовательным программам.

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов:

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	Федеральный закон № 157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г.
«Об основах охраны здоровья граждан в РФ»	Федеральный закон № 232-ФЗ РФ от 21.11.2011 г.
«Об образовании в РФ»	Федеральный закон № 273-ФЗ РФ от 29.12.2012 г. (с изменениями от 08.12.2020 г.)
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058 – 01 (с изменениями и дополнениями) № 1 СП 1.1.2193 – 07).
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20, вступили в силу 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры детей и молодежи в условия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 вступили в силу 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г.
«Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, при наличии которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»	(с изменениями на 3 апреля 2020 года) к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года N 302н

«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 от 28 января 2021 года N 4
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»»	СП 3.5.3.1378-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СанПиН 3.5.3.3223-14
«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
«Профилактика гриппа и других ОРВИ»	СП 3.1.2.3117-13

Лица, осуществляющие производственный контроль в МБДОУ: заведующий, завхоз, кладовщик, старший воспитатель, ОАК.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет руководитель (заведующий) учреждения.

Для реализации Программы производственного контроля в МБДОУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию (по необходимости).
- Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.
- Договор о сотрудничестве с ГБУЗ КО «Детской городской больнице» по совместной деятельности и организации условий, направленных на охрану жизни и здоровья воспитанников.
- Договор на утилизацию медицинских отходов (вывоз отходов класса Б).
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Номенклатура производственного контроля, периодичность контроля и перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил по разработке и реализации мер, направленных на устранение нарушений

№	Раздел (номенклатура) производственного контроля	Периодичность контроля	Ответственный
1	Наличие официально изданных нормативно-методических документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	постоянно	Заведующий
2	Наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, удостоверений, товарно-транспортных накладных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность, безвредность объектов производственного контроля	постоянно	Завхоз, кладовщик

3	Контроль за исправностью технологического и медицинского оборудования, аппаратуры	постоянно	Завхоз
4	Санитарное состояние территории	ежедневно	Завхоз
5	Санитарно-техническое состояние помещений, инженерных коммуникаций, исправность оборудования	1 раз в месяц	Завхоз
6	Санитарное содержание помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима по подразделениям	ежедневно	Завхоз, старший воспитатель, ОАК
7	Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки персонала	1 раз в год	Старший воспитатель
8	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению	постоянно	Заведующий, завхоз, ОАК
9	Организация лабораторного контроля исследований и замеров на объектах производственного контроля	по графику	Завхоз
10	Ведение учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	постоянно	Завхоз, старший воспитатель, ОАК
11	Организация дезинсекционных работ	ежемесячно	Завхоз
13	Своевременная информация об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (по подразделениям)	немедленно	Заведующий, завхоз, старший воспитатель

Лицам, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование	Категория работников	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Завхоз	Постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Старший воспитатель	Постоянно
3	Проверка качества поступающих для использования продуктов, материалов, а также условий и правильности их хранения и использования	Завхоз, старший воспитатель	Постоянно
4	Контроль за соблюдением персоналом личной гигиены при работе на пищеблоке	Завхоз, старший воспитатель, шеф-повар	Постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств	Завхоз, ОАК	постоянно

	индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены		
--	---	--	--

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Завхоз, ОАК
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения	- Ежемесячный контроль: - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации	Завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы	Завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Завхоз

4	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка и опрессовка отопительной системы (июнь-июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (июнь-август) с составлением акта	Завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (июнь-август) с составлением акта	Завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Завхоз, старший воспитатель, ОАК, калькулятор
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб); - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июнь-август) с составлением акта.	Завхоз

9	Питьевая вода	- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима. - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)	Завхоз
10	Естественное и искусственное освещение	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Завхоз, калькулятор
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	- Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Старший воспитатель, калькулятор
2		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Старший воспитатель
3	Уголки и зоны природы	- Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель

4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	Старший воспитатель, калькулятор
5	Санитарное состояние ковровых изделий	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Завхоз, калькулятор
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю и по мере загрязнения)	Завхоз, старший воспитатель, ОАК, калькулятор
7	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования или ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Завхоз
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)	Завхоз, ОАК, калькулятор
2	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	Завхоз, старший воспитатель, калькулятор
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	Завхоз, старший воспитатель, ОАК, калькулятор
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Завхоз, калькулятор
Состояние помещений и оборудования прачечной			
12	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Завхоз, калькулятор
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность обо-	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Завхоз

14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Завхоз, калькулятор
Состояние оборудования медицинского кабинета			
15	Оборудование процедурного кабинета	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. - Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).	Медсестра ДГБ, калькулятор
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Медсестра ДГБ, калькулятор
17	Медикаментозные средства	- Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	Медсестра ДГБ, калькулятор
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в младших группах — в дошкольных группах	Старший воспитатель
2	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Старший воспитатель

4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно Правилам приема в МБДОУ. • Прием детей в МБДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты	Заведующий, старший воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графиков работы медицинского кабинета	• График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года (ДГБ)	Медсестра ДГБ
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	Медсестра ДГБ
3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Старший воспитатель (ответственный работник)
4	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок)	Медсестра ДГБ, старший воспитатель
5	Обучение сотрудников оказанию первой доврачебной помощи	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	Заведующий
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Медсестра ДГБ
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Калькулятор, кладовщик

2	Витаминация готовых блюд (при необходимости)	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (использование шиповника); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб.)	Калькулятор, кладовщик
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Завхоз, калькулятор, кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Калькулятор, кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Шеф-повар, калькулятор
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик, завхоз (ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»)
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока	Калькулятор, кладовщик, заведующий
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Бракеражная комиссия
2	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз, калькулятор
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз, калькулятор
4	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз, калькулятор
5	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз, калькулятор

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	- Постоянный контроль. - Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз, ОАК
2	Режим ежедневных уборок помещений	- Постоянный контроль. - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз, ОАК
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	- Постоянный контроль. - К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - Медицинские книжки сотрудников хранятся в методическом кабинете	Старший воспитатель
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Старший воспитатель

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Категория работников	Осмотр	Периодичность
1	заведующий	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
2	старший воспитатель	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
3	завхоз	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
4	делопроизводитель	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
5	калькулятор	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
6	воспитатели, специалисты (педагог-психолог, инструктор по физкультуре, музыкальный руководитель, учитель-логопед)	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года

7	младшие воспитатели	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
8	шеф-повар, повара детского питания	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
9	кладовщик	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
10	грузчик	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
11	кухонный рабочий	медосмотр санминимум	1 раз в года 1 раз в год
12	кастелянша, швея	медосмотр санминимум	1 раз в года 1 раз в год
13	машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	медосмотр санминимум	1 раз в года 1 раз в год
14	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	медосмотр	1 раз в года
15	рабочий по комплексному обслуживанию и уборке территории	медосмотр	1 раз в года
16	сторож, дворник	медосмотр	1 раз в года

**Программа производственного контроля
«Основные объекты и контролируемые параметры» на 2024 год:**

Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствие видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;

- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т.д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т.д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т.д.

Журналы учета и отчетности, в соответствии с действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал регистрации и контроля бактерицидных облучателей.
2. Журнал учета проведения генеральных уборок (пищеблок).
3. График уборки кладовой.
4. Личные медицинские книжки с результатами медосмотров.
5. Папка с результатами производственного лабораторного контроля.
6. Журнал здоровья (на сотрудников пищеблока).
7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (кладовая).
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
9. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок.
10. Журнал бракеража пищевых продуктов поступающих на пищеблок.
11. Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении кладовой.
12. Папка сертификатов на продукты, поступающие на пищеблок.
13. Папка с заданиями на поставку по договорам на год.
14. Папка приказов для кладовщика (изменения в меню, на экспертизу продуктов и т.д.).
15. Папка актов перевода пищевых продуктов в килограммы.
16. Папка актов сверки.
17. Тетрадь для оформления документов отвозимых в бухгалтерию.
18. Тетрадь заказов продуктов.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации результатов контроля
Пищеблок	Качество термической обработки,	Готовые блюда	1 раз в год	Забор суточных проб (гарнир	Протоколы исследований

	соответствие технологическим картам			+ мясо или рыба)	
	Калорийность	Готовые блюда	1 раз в год	Забор проб	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока	1 раз в год	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
Все объекты ДОУ	Бактериологическое исследование и химанализ воды		1 раз в год		Протоколы исследований
Все объекты ДОУ	Измерение искусственной освещенности		1 раз в год		Протоколы исследований
Все объекты ДОУ	Измерение параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)		2 раз в год		Протоколы исследований
Все объекты ДОУ	Смывы на яйца гельминтов		1 раз в год		Протоколы исследований
Песок	Паразитологические исследования	Песочницы	1 раз в год		Протоколы исследований

**Перечень возможных аварийных и чрезвычайных ситуаций
и система действия при их возникновении**

Перечень аварийных ситуаций	Принятые меры, информировать	Срок
-аварийные ситуации на системе водоснабжения, отопления, канализации и вентиляции; -аварийная ситуация на электросетях (короткое замыкание или обрыв в сетях электропитания); -прекращение вывоза мусора; -выход из строя, поломка или повреждение	Заведующего Завхоза Надзорные органы Систему ГО и ЧС Оказание медпомощи	В день, час возникновения ситуаций

технологического оборудования;	пострадавшим	
-массовые отравления, в том числе, связанные с употреблением изготовленных блюд;		
-выявление больного, подозрительного на инфекции, ассоциированные с ЧС эпидемического характера		

ЖУРНАЛ
Мероприятия при возникновении аварийных ситуаций

дата	Факт аварии	Кому сообщено	Принятые меры

**План мероприятий,
предусматривающий повышение эффективности производственного контроля и
обеспечение безопасности для человека и окружающей среды процесса выполнения
образовательных услуг**

- издание внутренних приказов, планов, инструкций, алгоритмов и т.п. (ежегодно согласно документообороту);
- проведение инструктажей, семинаров, совещаний, гигиенического обучения, аттестации (по программам и ежегодному графику).

№	Название мероприятия	Периодичность	Ответственные лица
1	Приказ о назначении ответственного за осуществление ПК	Ежегодно Август - сентябрь	Заведующий
2	Приказ о назначении ответственного по обращению с отходами	Ежегодно Сентябрь-октябрь	Заведующий
3	План мероприятий по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима	Сентябрь и по эпидпоказаниям	Медсестра ДГБ, калькулятор
4	План по сбору и удалению отходов	1 раз в год	Медсестра ДГБ
5	План по обучению, прохождению периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Старший воспитатель (Ответственный работник)
6	План проведения вакцинации сотрудников	1 раз в год и по эпидпоказаниям	Медсестра ДГБ, калькулятор, старший воспитатель
7	Разработка инструкций по дезинфекционному режиму, разработка алгоритмов действия при различных видах инфекционных заболеваний	1-2 раза в год и по эпидпоказаниям	Медсестра ДГБ, калькулятор
8	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	Ежегодно по мере необходимости	Заведующий

Система обучения персонала МБДОУ № 29 г. Калуги

№	Название мероприятия	периодичность	ответственный
1	Вводный и повторный инструктаж по технике безопасности	При поступлении на работу и по мере необходимости	Заведующий, завхоз
2	Проведение вводного и повторного инструктажа по соблюдению санэпидрежима	При поступлении на работу и 2 р. в год	Медсестра ДГБ, калькулятор, старший воспитатель
3	Знакомство с новыми нормативно-правовыми документами	По мере поступления	Заведующий, административная группа ДОУ
5	Контроль знаний персонала по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима	Регулярный не реже 1 р. в 6 мес. и по эпид. показаниям	Заведующий, старший воспитатель, завхоз, ОАК
6	Повышение квалификации в спец. учебных заведениях должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий Медсестра ДГБ, калькулятор,

Ознакомлены:

Чибисова В.С., завхоз _____

Кальянова Е.А., старший воспитатель _____

Тарасьян Е.А., кладовщик _____

Капралова С.Б., шеф-повар _____

Артемочкина Ю.В., медсестра ДГБ _____

ОАК:

Шевелёва Ю.Е., воспитатель, председатель ПК _____

Грачева Л.А., воспитатель _____

Локтешова С.В., воспитатель _____