

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №6.**

**ПРИКАЗ № 110/3**

от 01.09.2022 года

***«Об утверждении «Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических(профилактических мероприятий) в МБДОУ № 6»***

В соответствии п. 1.8.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» а также согласно СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий (далее- производственный контроль ) утвердить:

- 1.«Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических(профилактических мероприятий) в МБДОУ № 6»
2. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  Т.П.Привезенцева

Утверждаю

*С.П. Привезенцева*, Заведующий Т.П.Привезенцева

Приказ №

от сентября 2022 года

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,  
проведением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**в МБДОУ № 6**

## **1. Общие сведения.**

1.1. Наименование учреждения, адрес: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 6

Юридический адрес: г. Данилов ул. Земляной Вал дом 7А

Фактический адрес: тот же

1.2. Учредитель: Даниловский муниципальный район

1.3. Виды осуществляемой деятельности:

1.4. Лицензия департамента образования Ярославской области на осуществление образовательной деятельности от 20.09.2016ю № 422-16

Лицензия департамента здравоохранения и формации Ярославской области на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей) Л О 76-01-001475 от 09.02.2015 года

### *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.

*Целью производственного контроля* является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства.

При организации общественного питания в учреждении руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень (ФИО) ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля.
3. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта контроля.
4. Лабораторные исследования.
5. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

**2. Перечень официально изданных санитарных правил,  
методов и методик контроля факторов среды обитания.**

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 1, 5, 21 «Пищевая продукция в части её маркировки».
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
4. Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300-1 «О защите прав потребителей».
5. ФЗ от 27 декабря 2002 г № 184 –ФЗ «О техническом регулировании».
6. ФЗ от 17 сентября 1998 г № 157 –ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (если есть медицинское обслуживание)
7. «Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза» от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе». ЕСТ
8. СанПиН 2.3. / 2.4. 3590 – 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СП 3.1. / 2.4. 3598-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID– 19)».
10. СП 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
12. СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
13. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
14. ТР ТС 021/2011 ст. 4.6. «Требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
15. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
16. ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». «Требования к маркировке пищевой продукции».
17. ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).
18. ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).
19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).
20. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции, утвержденной решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32».

21. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07. 2012 г № 58.
22. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).
23. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
24. ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
25. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
26. СанПиН 2.1.4.1074 -01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения»; ТР ТС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
27. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ».
28. СанПиН 3.1.3.2.3146 - 13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитных мероприятий».

Если в учреждении есть медицинская деятельность(или медицинское обслуживание), то нормативы написанные ниже тоже действуют.

29. Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях. 11 -0 16/03 - 06 от 28.02 95 г. Госкомсанэпиднадзор России.
30. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2001 № 302 н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
31. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125 н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
32. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
33. СП 3.1.2. 3114 – 13 «Профилактика туберкулёза».
34. СП 3.2. 1333 - 03 «Профилактика паразитных болезней на территории РФ».
35. СП 3.2.3110 -13 «Профилактика энтеробиоза».
36. СП 3.3. 2367 -08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».
37. СП 3.3.2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
38. СП 3.3.2.1248 -03 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуска иммунобиологических препаратов».
39. СП 3.1. 1108 – 02 «Профилактика дифтерии».
40. СП 3.1.1381 -08 «Профилактика столбняка».
41. СП 3.1.1.2341 – 08 «Профилактика вирусного гепатита В».
42. СП 3.1.3112 -13 «Профилактика вирусного гепатита С».
43. СП 3.1.1.3108 -13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
44. СП 3.1.2952 – 11 «Профилактика кори, коревой краснухи, эпидемического паротита»
45. СП 3.1.2.3162 – 14 «Профилактика коклюша».
46. СП 3.1.2950 -11 «Профилактика энтеровирусной (некполио) инфекции».

47. СП 3.1.2. 3117 - 13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных заболеваний».
48. СП 3.5.3. 3223 – 14 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
49. СП 3.5.1378- 03 «Дезинфектология».
50. Приказ № 342 от 26.11.1998 года «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулёзом».

### 3. Специалисты, ответственные за организацию производственного контроля.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Привезенцева Татьяна Павловна	Заведующий учреждения
2	Егорова Лидия Васильевна	Завхоз
3	Африканова Ирина Борисовна	Медсестра
4	Воронина Людмила Юрьевна	Учитель-дефектолог

### 4. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта и виды контроля.

Наименование мероприятия	периодичность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1 Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	Заведующий
2 Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Заведующий
3 Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 28.01.2021 г. № 29Н	при поступлении на работу, далее ежегодно	наличие медицинских паспортов	Заведующий. медсестра
4 Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников	1 раз в 2 года	наличие отметок в медицинских паспортах	Медсестра
5 Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	постоянно	наличие отметок в медицинских паспортах	Заведующий, медсестра
6 Обеспечение наличия в учреждении официально	постоянно	наличие документов	Заведующий

	действующих нормативно-методических документов			
7	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	Завхоз
8	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	Завхоз
9	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	Завхоз
10	Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	Медсестра
11	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	Завхоз
12	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	Завхоз
13	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	Завхоз
14	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Завхоз
15	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	Завхоз
16	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	Медсестра
17	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Медсестра
18	Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНиП	1 раз в 7-10 дней	Журнал состояния помещений акты при наличии нарушений	Заведующий Медсестра
19	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии Нарушений	Заведующий
20	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждой кабине те), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии Нарушений	Медсестра

23	Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми	постоянно	Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости нагрузок детьми.	Заведующий
24	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов.	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств	Медсестра, завхоз
25	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	Постоянно	Завхоз
26	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	Заведующий
27	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	Завхоз
28	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе; - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания; - контроль за технологией	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации столовой по утверждённой форме: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - «Журнал бракеража готовой	Заведующий  Медсестра Завхоз



	и качеством готовых блюд, - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.		продукции». Утверждённое примерное двухнедельное меню. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков. Технологические (ТК) и технико – технологические (ТТК) карты.	
29	Контроль за выполнением санитарно-противоэпиде миологических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	постоянно	Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке. Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующи е средства.	Медсестра Завхоз
30	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	Медсестра
31	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневн о	Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра
32	Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке	постоянно		Завхоз
33	Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесяч но	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	Медсестра
34	Контроль за контингентом питающихся	ежедневн о	Акты, приказы по питания, листы учета	Заведующий

			посещаемости	
35	Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	постоянно		Педагоги
36	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно	Журнал	Медсестра
37	Контроль за оснащением оборудованием помещений прачечной	ежегодно перед началом нового учебного года	Акту приёмки	Заведующий Завхоз
38	Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенца.	постоянно	Журнал	Завхоз
39	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды	постоянно		Завхоз, медсестра
40	Контроль за состоянием, оснащением оборудованием помещений медицинского блока.	постоянно	Акт приёмки. Наличие лицензии на осуществление Медицинских услуг.	Заведующий Медсестра
41	Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования.	постоянно	Наличие сопроводительной документации. Соблюдение сроков годности лекарственных препаратов, условия и сроков эксплуатации медицинского оборудования.	Медсестра
45	Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития по шкале Апанасенко, физической подготовки, коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания, составлением плана реабилитации.	2 раза в год	Оформление в медицинской карте. Медицинские экспертизы.	Заведующий, медсестра
46	Организация диспансеризации детей по национальному проекту. Осмотр врачей: оториноларинголог, офтальмолог, стоматолог, невролог, хирург, ортопед, гинеколог/андролог, эндокринолог,	1 раз в год	Оформление в медицинской карте. Карты диспансеризации, статистические талоны.	Медсестра

	психиатр, педиатр. 2.Узи органов брюшной полости, малого таза, щитовидной железы. 3. ЭКГ. 4. ЭХО –КС 5.Общий анализ крови 6. Анализ крови на содержание глюкозы. 7.Общий анализ мочи.			
47	Организация обследования детей на наличие туберкулёза ФЗ № 77	1 раз в год	Оформление в медицинской карте	Медсестра
48	Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты	1 раз в год	Журнал	Медсестра
49	Осмотр детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания.	1 раз в 7-10 дней	Журнал	Медсестра
50	Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции	При возникновении очагов инфекции	Приказ, журнал	Заведующий Медсестра

### 5. Лабораторные исследования.

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
2	Вода водопроводная по санитарно –химическим показателям.	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
3	Измерение освещённости	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
4	Измерение микроклимата	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Технологическая пищевая лаборатория.

**6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.**

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления	Заведующий МБДОУ №6 Управление образования	Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	Заведующий МБДОУ №6 Управление образования	1. Немедленное прекращение работы пищеблока 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	Заведующий МБДОУ №6 Управление образования	1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий.
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными	Заведующий МБДОУ №6 Управление образования	1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по

		<p>микроорганизмами.</p> <p>2.Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>		<p>ремонт инженерных коммуникаций.</p> <p>3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии</p>
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<p>1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами.</p> <p>2.Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	Заведующий МБДОУ №6 Управление образования	<p>1.Немедленное прекращение работы столовой.</p> <p>2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.</p>