

Утверждаю:  
Заведующая  
Е.Г. Попова

«    »                      2023г

**Программа  
производственного контроля дошкольного образовательного учреждения**

**1. Наименование организации**

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №12 г. Сердобска**

**2. Юридический адрес, телефон**

**442891, Пензенская область, Сердобский район, г. Сердобск, ул. Яблочкова, 1**

**3. Фактический адрес осуществления деятельности**

**442891, Пензенская область, Сердобский район, г. Сердобск, ул. Яблочкова,1**

**442891, Пензенская область, Сердобский район, г. Сердобск, ул. Кубышева,3**

**442864, Пензенская область, Сердобский район, село Рощино, ул. Советская, 21А**

**ИНН    5805005586    ОГРН 1025800598944**

### **Общие положения**

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства.
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства: реконструкции помещений; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб и т.д.
3. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.
4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
5. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками образовательных организаций.
6. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя образовательной организации.
7. Приказом руководителя организации назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

### **Перечень официально изданных нормативных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью**

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02 января 2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Федеральный закон от 17.01.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
7. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01».
8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
12. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. СанПиН 2.1.3684-21 «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, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
14. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условия деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
15. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
16. 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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
17. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
18. МР 2.1.0246-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
19. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
20. Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
21. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, 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".

### **Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование должности</b>	<b>Периодичность гигиенической подготовки</b>	<b>Периодичность прохождения медицинского осмотра</b>
1	Заведующий	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Заместитель заведующей по воспитательной и методической работе	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Воспитатели	1 раз в 2год	1 раз в год
4	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в год
6	Повара	1 раз в год	1 раз в год

7	Музыкальный руководитель	1 раз в 2год	1 раз в год
6	Учитель - логопед	1 раз в 2 года	1 раз в год
7	Административно-хозяйственный персонал, не связанный с продуктами питания	1 раз в 2 года	1 раз в год

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля , осуществляются следующие мероприятия\*:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	<p>1.Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика.</p> <p>2.Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации.</p> <p>3.Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>4. Контроль целостности упаковки, даты изготовления и сроков годности .</p> <p>5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции (бомбаж, наличие вмятин, посторонних включений и т.д.)</p>	Постоянно	
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления (соблюдение технологии и температурного режима приготовления блюд), реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	
Контроль за санитарно-техническим состоянием	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений (состояние отделки, наличие дефектов, трещин и др.) и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	

помещений и оборудования	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	
Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области (ТО Управления Роспотребнадзора по Пензенской области в Сердобском, Тамалинском, Бековском, Колышлейском, Малосердобинском районах)	Постоянно	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Контроль за качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением, применением. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	
		Целостность стекол и состояние рам	Постоянно	
		Состояние отделки помещений (наличие дефектов, трещин и др.)	Постоянно	
		Соблюдение кратности и качества текущей уборки, проведение влажной уборки помещений организации с применением моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни) с применением моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора	
Контроль за физическими факторами	Микроклимат	Наличие термометров в помещениях групповых ячеек. Контроль температуры воздуха помещений. Частота проветривания помещений.	Постоянно	

	Освещенность	Наличие и состояние осветительных приборов, наличие и целостность и тип ламп	Постоянно	
Контроль за образовательным процессом	Образовательный процесс	Контроль за соблюдением режима воспитания и обучения. Объем образовательной нагрузки.	Постоянно	
Контроль за обеспечением мебелью	Мебель	Контроль за расстановкой учебной мебели, наличие маркировки, соответствие мебели росто-возрастным параметрам детей	2 раз в год (сентябрь, январь)	
Контроль за персоналом	Гигиеническая подготовка и медицинский осмотр	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Ежегодно	
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Ежегодно	
	Знание работниками санитарного законодательства	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены. Контроль наличия официально изданных действующих санитарных правил. Ознакомление работников с ними.	По мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	
Контроль за противоэпидемическими мероприятиями	Противоэпидемические мероприятия	Контроль наличия в организации запаса дезинфицирующих средств для обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей и средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).	Постоянно	
		Наличие и применения бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Постоянно	
		Контроль за качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением, применением.	Постоянно	

\*Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

**Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование объекта контроля</b>	<b>Контрольная критическая точка (место отбора)</b>	<b>Наименование показателя</b>	<b>Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)</b>	<b>Наименование нормативного документа на исследуемый показатель</b>	<b>Наименование лаборатории</b>
<b>Групповые ячейки</b>						
1	Смывы с объектов окружающей среды	Помещения групповых ячеек: игровые, спальные	Контактные гельминтозы	1 раз в квартал 5 смывов (в одной из групповых ячеек)	СанПиН 3.3686-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
2	Смывы с объектов окружающей среды	Помещения групповых ячеек: буфетные	БГКП	1 раз в квартал 5 смывов (в одной из групповых ячеек)	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
<b>Пищеблок</b>						
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 1 блюдо	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные

						лаборатории
2	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год 3 блюда	СП 2.4.3648-20 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год 1 проба	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха пищеблока: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в квартал 5 смывов	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
5	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха пищеблока: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год 5 смывов	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или



						другие аккредитованные лаборатории
<b>Игровые площадки</b>						
1	Почва, песок	Санитарно-химические показатели	цинк, кадмий, свинец, медь	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
2		Микробиологические показатели	Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии,	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
3		Паразитологические показатели	Цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории

\*При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.