

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МДОУ -

Коростинский детский сад

Р.М.Самошкина

01.08.2023



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением
санитарных правил в МДОУ – Коростинском детском саду
Котовского муниципального района
Волгоградской области.**

1. «Общие правила и требования к качеству продукции» (ГОСТ Р 51069-2008) и «Правила организации производственного контроля» (ГОСТ Р 51069-2008) от 26.12.2008г.
2. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» СанПиН 2.4.1.3048-20.
3. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения» №32-03 от 30.03.1999г.
4. «Закон о защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992г.
5. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ от 17.06.2008г. №1304-10.07.2020 в изм.и доп.
6. «Технический регламент на пищевую продукцию» №883 от 09.12.2011г.
7. «Технический регламент на пищевую продукцию» №883 от 09.12.2011г.
8. «Качество продукции» (ГОСТ Р 51069-2008) от 26.12.2008г.
9. «Качество продукции» (ГОСТ Р 51069-2008) от 26.12.2008г.
10. «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СП 2.4.1.3048-20.
11. «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воздуха» СП 2.4.1.3048-20.
12. «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.
13. «Технические требования безопасности и пищевой ценности продукции» СанПиН 2.3.2.1078-01.
14. «Санитарные правила организации и проведения контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» СП 2.4.1.3048-20.
15. «Профилактика полиомиелита» СП 3.1.2951-11.
16. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» СП 3.1.2.3117-13.
17. «Профилактика столбняка» СП 3.1.2.3113-13.
18. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита» СП 3.1.2.31176-02.
19. «Профилактика туберкулеза» СП 3.1.2.3114-13.

с. Коростино
2023г.

Приложение №1.

ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ.

1. «Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» №294-ФЗ от 26.12.2008г.
2. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» СанПиН 2.4.1.3648-20.
3. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
4. «Закон о защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992г.
5. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ от 12.06.2008г., №13 от 10.07.2020 с изменениями.
6. «Технический регламент на масложировую продукцию» №883 от 09.12.2011.
7. «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и (или) фруктов» №882 от 09.12.2011.
8. «Качество и безопасность пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г.
9. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПин 2.3/2.4.3590-20
10. «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СП 2.41.3648-20.
11. «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» СП 2.4.1.3648-20
12. «Профилактика паразитных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.
13. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01
14. «Санитарные правила организации и проведения контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 2.4.1.3648-20
15. «Профилактика полиомиелита» СП 3.1.2951-11.
16. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» СП 3.1.2.3117-13.
17. «Профилактика столбняка» СП 3.1.2.3113-13.
18. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита» СП 3.1.2.1176-02.
19. «Профилактика туберкулеза» СП 3.1.2.3114-13.

Приложение №2.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Контролируют:

- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью МДОУ – заведующая Самошкина Раиса Михайловна;
- организацию воспитательно-образовательного процесса - заведующая Самошкина Раиса Михайловна;
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, проведение дезинфекционных, дератизационных работ, работу пищеблока – старшая медицинская сестра Михель Марина Николаевна;
- своевременную замену ламп освещения, работу технологического оборудования, обеспеченность инвентарём, чистящими и моющими средствами, состояние мягкого инвентаря (своевременную замену, починку) – завхоз Михель Марина Николаевна.

Приложение №3.

ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Объект исследования или исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество рабочих мест	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1.Игровая, спальня.	Температура воздуха	3/3	1 раз в неделю	Ст мед.сестра Михель М.Н.
	Относительная влажность	3/3	1 раз в год, 1 раз в месяц	Договор ФГУЗ ЦГ и Э Ст. медсестра Михель М.Н.
	Уровень освещения (замеры)	3/3	1 раз в год	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
2. Мебель групповых и спальных помещений	Маркировка и соответствие росту ребенка. Расстановка. Правильное рассаживание.	3/3	2 раза в год 1 раз в неделю	Заведующая Самошкина Р.М., воспитатели
	Соблюдение режима проветривания	3/3	1 раз в месяц	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Состояние искусственного освещения	3/3	1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.
3. Постельное белье, предметы ухода за ребёнком.	Индивидуальная маркировка	3/3	1 раз в месяц, бельё при каждой смене.	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
4. Участок и территория.	Наличие ограждения		2 раза в год	Завхоз Михель М.Н.
	Наличие спорт. и игровых площадок	3/3	2 раза в год	Заведующая Самошкина Р.М.
	Санитарное состояние	3/3	Ежедневно	Дворник
5. Пищеблок	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи. Соблюдение требований по температуре реализуемой готовой кулинарной продукции.		Ежедневно	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия инфекции.		Ежедневно	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены.		Ежедневно	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Контроль наличия и своевременного прохождения необходимого мед. осмотра, прививок, гигиен. аттестации.		1 раз в год	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследование на наличие кишечной		1 раза в год	Договор ФГУЗ ЦГ и Э

	палочки)			
Организация питания - рацион питания.	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям (экспертиза данных полученных расчетным методом), соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов, используемых в питании.		1 раз в неделю	мед.сестра Михель М.Н.
	Определение белков, жиров и углеводов расчет калорийности.		1 раз в месяц	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
Режим питания	Соблюдение режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям		ежедневно	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
Помещения (производственные, складские, подсобные), санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и т.д.		1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.
Санитарно – противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и вывоза отходов.		1 раз в месяц	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
Санитарное содержание помещений.	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки.		4 раза в мес	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Соблюдение частоты протирки стекол в оконной раме.		2 раза в мес	Ст. мед.сестра. Михель М.Н.
	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условиями их хранения.		1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.
	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.		1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.
Качество дезинфекционных работ.	Соответствие концентрации рабочего раствора заданной концентрации.		2 раза в год	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
Качество дератизационных работ.	Изменение численности грызунов на объекте		1 раз в мес	МУП «профилактическая дезинфекция»

Качество дезинсекционных работ.	Изменение численности на объекте членистоногих, имеющих санитарно гигиеническое значение		2 раза в год	МУП «профилактическая дезинфекция»
Пищеблок	Контроль наличия правильности оформления сопроводительной документации		Каждая партия поступающей продукции	Завхоз Михель М.Н.
	Микробиологические показатели готовой продукции		1 раз в год	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
	Показатели эффективности тепловой обработки		1 раз в год	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
	Органолептические показатели качества и безопасности готовой продукции		Каждая партия сырья и готовой продукции	Завхоз Михель М.Н.
	Соблюдение санитарно технологических требований при производстве кулинарной продукции, полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях		Каждая партия	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Качество мытья столовой посуды		1 раз в неделю	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов, наличие санитарного паспорта на автотранспорт.		Каждая партия	Завхоз Михель М.Н..
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима хранения.		2 раза в неделю	Завхоз Михель М.Н.
6. Санитарное содержание помещений ДОУ.	Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки	3/3	1 раз в неделю	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Соблюдение протирки стекол оконных рам.		1 раза в неделю	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами условиями их хранения.		1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.
	Наличие разделения уборочного инвентаря по его назначению и его маркировка	В соответствии с требованиями	1 раз в полгода	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
7. Состояние санитарно технологического оборудования	Умывальники, раковины, ножные подставки		1 раз в месяц	Завхоз Михель М.Н.

8. Организация и проведение ремонтных работ	Наличие гигиенических сертификатов на применяемый строительный материал с указанием области применения в ДОУ.		В течение года	Завхоз Михель М.Н.
	Соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен		В течение года	Завхоз Михель М.Н.
	Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии детей		Постоянно	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
	Обеспечение проветривания помещений после окончания работ		При необходимости	Ст. мед.сестра Михель М.Н.
9. Персонал	Наличие личных медицинских книжек у всех сотрудников в ДОУ с результатами медицинского осмотра, его своевременность прохождения.	Все работники ДОУ	1 раза в год	Ст. мед.сестра Михель М.Н. Заведующий Самошкина Р.М.
	Своевременное прохождение гигиенического обучения и аттестации	Все работники ДОУ	1 раз в 2 года	Договор ФГУЗ ЦГ и Э
10. Организация УВП	Исследование учебной нагрузки		2 раза в год	Ст. мед.сестра Михель М.Н.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ РАБОТ И УСЛУГ,
ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПОДЛЕЖАЩИХ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ.**

1. Образовательная деятельность.

- Нагрузка и переутомляемость детей;
- Вредные условия труда и обучения;
- Температурный режим;
- Санитарное состояние;
- Техническое состояние здания;
- Электро- и пожарное состояние;
- Водоснабжение;
- Микроклимат, освещенность.
- Переукомплектованность групп.
- Детская мебель.
- Постель, полотенца, горшки.
- Режим дня.
- Прогулки.
- Занятия с детьми.
- Игрушки, оборудование, ТСО.
- Двигательная активность.

2. Общественное питание.

- Кулинарная продукция.
- Микроклимат, освещенность.
- Соблюдение правил хранения и приготовления продуктов.
- Наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью.
- Уборка помещений пищеблока.
- Санитарное состояние помещений.
- Спец. одежда работников пищеблока.
- Рацион питания дошкольников.

3. Медицинская деятельность.

- Первичная медико-санитарная помощь.
- Гигиеническое обучение и воспитание.
- Медицинский контроль за организацией учебно-воспитательного процесса.

МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ.

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки, согласно возрасту детей, не допускать переутомляемости.
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения и возраста детей.
- Содержать помещения в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Выполнять правила электро и пожарной безопасности, следить за строгим соблюдением противопожарного режима обслуживающим персоналом.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.
- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать переукомплектованность групп.
- Комплектовать детской мебелью, учитывая росто-возрастные особенности детей в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Строго соблюдать индивидуальность пользования постельными принадлежностями.
- Обеспечить выполнение режима дня, опираясь на физиологически необходимое для детей количество часов сна и бодрствования, определенное чередование и длительность различных режимных моментов с учетом возраста и времени года.
- Проводить обязательные прогулки на свежем воздухе с общей ежедневной длительностью от 3 до 5 часов в зависимости от возраста и времени года.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой, нагрузкой соответствующей возрасту детей.
- Соблюдать перерыв между занятиями 10-12 минут.
- Следить за тем, чтобы игрушки и оборудование было безопасным, исключающее возможность травматизма детей.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью.
- Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
- Обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющие физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всеми сотрудниками детского сада.
- Проводить гигиеническое обучение и воспитание детей дошкольного возраста с учетом динамики физического и психического развития, становление основных функций растущего организма.
- Рассматривать закаливание детей как систему мероприятий, включающую элементы закаливания в повседневной жизни и специальные мероприятия, воздушные ванны, водные процедуры, правильно организованную прогулку, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной форме одежды в помещении и на открытом воздухе.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧРЕЖДЕНИЯ И ИНФОРМАЦИЕЙ В ТУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА.

1. Отключение электроэнергии на целый день и более.
2. Отключение отопления в холодный период года.
3. Экстренные случаи /пожар, наводнение, землетрясение/.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533168

Владелец Самошкина Раиса Михайловна

Действителен с 06.02.2024 по 05.02.2025