

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НЯГАНИ
«ДЕТСКИЙ САД №3 «ТЕРЕМОК»
(МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок»)

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ
ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО -
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Дата создания/пересмотра
« ____ » _____ 20__ г.
Версия ____

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 07.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей";
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля";
- Федеральный закон от 31.07.2020 №248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (действует с 01.07.2021);
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 18.06.2001 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";
- Приказ Минздрава России 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);
- Приказ Минтруда России от 31.12.2020 №988н, Минздрава России №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»;

- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке»;
- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 №125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01)»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 "Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (действует с 01.03.2021г.);
- 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";
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
- СП 3.1.2.950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»

Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях № 11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России.

2. Общие положения

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для учебно-воспитательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

2.3. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.4. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.5. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.6. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.7. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

2.8. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999,

Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

3. Цель производственного контроля:

Охрана здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в учреждении МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок» с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки - Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССП).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта.

4. Информация о предприятии

Полное и сокращение наименование учреждения	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нягани «Детский сад №3 «Теремок» (МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок»)
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по программам дошкольного образования, дополнительного образования
Режим работы	С 07:00 до 19:00 часов, дневной сон с 12:30 до 15:00
Юридический адрес	628181, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Нягань, ул. Ветеранов, дом 1
Фактический адрес	628181, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Нягань, ул. Ветеранов, дом 1
Освещение	Естественное и искусственное
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система водоснабжения	Холодная – централизованная, горячая – через водонагреватель
Система канализации	Подключено к городской сети канализации
Лицензия на вид деятельности	Образовательная деятельность, согласно лицензии серия 86Л01 №0000768, регистрационный

	№1568 от 18 июля 2014 июля 2014г., выданный службой по надзору и контролю в сфере образования ХМАО-Югры на осуществление образовательной деятельности
Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии правилам видов деятельности, работ, услуг, представляющих опасность для человека (на деятельность), №, кем выдано	№86.НЯ.04.000.М.0000890.11.13. от 11.11.2013 Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Прилегающая к учреждению территория благоустроена. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное водоснабжение, электроснабжение – осуществляются от централизованных сетей.

Горячие водоснабжение через накопительный обогреватель.

Отопление – централизованное, от городской сети.

Вентиляция – приточно-вытяжная механическая.

Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрена контейнерная площадка с установленными на ней водонепроницаемыми сборниками. На вывоз отходов заключены договоры со специализированными организациями.

Отходы класса «Г» (ртутьсодержащие лампы) хранятся в упаковках в герметичной емкости в отдельном помещении. Заключен договор на их утилизацию со специализированной организацией.

Заведующий МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок» поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

4. Повышение эффективности использования ресурсов.

5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

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

5.1. Должностное лицо, на которого 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:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

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

- выполнять требования Программы производственного контроля;

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, 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.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на заместителя заведующего по безопасности образовательного учреждения.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается заведующим.

6. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья на пищеблок:				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011
2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции на пищеблоке:				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры)	Один раз в смену	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011,

	в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	ежемесячно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции	В соответствии с ППК	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.8	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно, каждый прием пищи	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.9	Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Контроль технологической дисциплины на пищеблоке:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса	Постоянно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН

	действующей нормативной и технологической документации			2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарно-гигиенических условий				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Повар 5 разряда	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам. Составление по фамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год	Ежегодно и при поступлении на работу (частично)	Специалист по охране труда	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г.) Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (с 01.04.2021г.) СП 2.4.3648-20
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежесменное	Повар 5 разряда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.3	Бесконтактная термометрия детей и сотрудников	Ежедневно	Административный дежурный	СП 2.4.3648-20
5.4	Организация гигиенического обучения сотрудников, деятельность которых связана с организацией питания дошкольников – ежегодно, для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года	1 раз в год, 1 раз в 2 года	Специалист по охране труда	Приказ МЗиСР РФ №290
5.5	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Заведующий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
5.6	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Специалист по охране труда	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г.) Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29н (с 01.04.2021г.)
5.7	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Специалист по охране труда	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Специалист по охране труда	№426-ФЗ
5.9	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Заведующий	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
5.10	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
5.11	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Заведующий	№426-ФЗ
6. Общие мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Заведующий	СП 2.4.3648-20 ТР ТС 021/2011
6.2	Ведение учета и отчетности, установленной действующим	Постоянно	Заведующий, заместитель	СП 1.1.1058–01 СанПиН

	законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля		заведующего по ОБ	2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
6.3	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Заведующий	№ 52-ФЗ
6.4	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Заведующий	№ 52-ФЗ
7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием				
7.1	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год и после реконструкции, модернизации	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
7.2	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади.	1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в 6 месяцев	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20

	- мойка и очистка остекления.			
7.3	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством	ТР ТС 021/2011 СП 2.4.3648-20
8. Территория участка				
8.1	Исправность спортивного, игрового оборудования, содержание спортплощадки	Ежедневно перед началом рабочего дня	Заместитель заведующего по ОБ, заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
8.2	Содержание хозяйственной зоны, состояние контейнеров, своевременность вывоза бытовых отходов	Ежедневно перед началом рабочего дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
8.3	Проведение акарицидной обработки	1 раз в год (в летний период)	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
8.4	Проведение отбора проб почвы, песка на паразитологические и санитарно-бактериологические исследования	1 раз в год (в летний период)	Заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21
8.5	Отбор проб для ЛОУ (летнее оздоровительное учреждение)	Перед началом смены	Заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21
9. Помещения учреждения (групповые ячейки, спортзал, музыкальный зал)				
9.1	Ежедневное проведение влажной уборки с применением моющих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.2	Хранение, сигнальная маркировка уборочного инвентаря	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.3	Приготовление и хранение дез.растворов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.4	Обработка игрушек, спортивного инвентаря	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.5	Исправность электрических систем и установок, систем искусственного освещения	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.6	Воздушно-тепловой режим: целостность защитной сеткой на окнах, соблюдения режима проветривания (Измерение температуры воздуха бытовыми термометрами)	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.7	Исправность сантехнического оборудования (унитазы, раковины)	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.8	Контроль за маркировкой	1 раз в 7 дней	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.9	Контроль за наличием специальной одежды и СИЗ	Ежедневно	Специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20
9.10	Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств и необходимых документов на них	Постоянно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
9.11	Проведение генеральных уборок в групповых ячейках	Ежемесячно	Помощник воспитателя	СП 2.4.3648-20

9.12	Смена и стирка белья в групповых ячейках, спецодежды сотрудников	По графику Ежедневно	Медицинский работник	СП 2.4.3648-20
------	--	-------------------------	----------------------	----------------

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям¹:

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н	Периодичность ФЛГ ²	Периодичность медицинского осмотра
1	Заведующий/ и.о. заведующего	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
2	Заместитель заведующего по организации безопасности	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
3	Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
4	Заведующий производством	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
6	Юрисконсульт	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
7	Специалист отдела кадров	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
8	Документовед	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
9	Воспитатель	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
10	Инструктор по физической культуре	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
11	Педагог-психолог	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
12	Музыкальный руководитель	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
13	Учитель-логопед	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
14	Методист	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
15	Специалист по охране труда	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
17	Помощник воспитателя	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
18	Швея	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
19	Кладовщик	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
20	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Прил.: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
20	Повар	Прил.: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
21	Кухонный рабочий	Прил.: п. 23	1 раз в год	1 раз в год

¹ Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учетную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

² Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не

	болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация против гриппа	Все сотрудники. Ежегодно
Вакцинация против дизентерии	Сотрудники общественного питания ежегодно

8. Требования к персоналу:

На работу принимаются лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие допуск к работе. Кратность периодического медицинского осмотра указана в п.7 настоящей Программы.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка) по три комплекта на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал снимает халат и после выхода тщательно моет руки с мылом.

У помощников воспитателя дополнительно имеются: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами, антисептиком.

Санитарную одежду следует носить только во время работы, запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – заведующий хозяйством.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;

- покидая помещение, выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля					
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда					
1	Параметры микроклимата	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 точки 2 раза в год (холодный и теплый период года)	СанПиН 1.2.3685-21 (табл.5.34)
2	Параметры освещенности	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Искусственная освещенность	2 точки 1 раз в год, в темное время суток	СанПиН 1.2.3685-21 (табл.5.54)
3	Шум	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Уровень шума	1 раз в 2 года, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	СанПиН 1.2.3685-21 (табл.5.35)
4	Песок	Песочницы на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21
Пищеблок					
Санитарно-эпидемиологический режим					
1	Смывы с технологического	Производственные цеха	БГКП	10 смывов 1 раз в 6 месяцев	МУ 2657-82

	оборудования, инвентаря, с рук, санитарной одежды персонала				
2	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Гельминты	10 смывов 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Контроль действующих веществ дезинфицирующих средств	Помещения санитарно-бытового назначения, производственные цеха	Действующие вещества	1 проба 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Продукция					
1	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Производственные цеха	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 1 раз в 3 месяца	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2			Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 1 раз в год	
Водопроводная вода					
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети	Моечные столовой и кухонной посуды, производственный цеха (при каждом отборе разные точки)	Химический анализ (запах, цветность, привкус, мутность)	1 проба 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01
2			Микробиологический анализ (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	1 проба 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01
3	Контроль качества воды	Бассейн	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор), паразитология бассейна	4 пробы в год 1 раз в сутки (в дневное или вечернее время)	СанПиН 2.1.4.1074-01

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

10.2. При выборе СИЗ важно, как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

11. Критические контрольные точки на пищеблоке:

ККТ №1 – входной контроль сырья

Опасный фактор	Микроорганизмы, присутствие в сырье свыше допустимых санитарных норм – биологическая опасность
Критический предел (КПО):	Контроль температуры продукта: охлажденные продукты – от +2С до +6 °С, замороженные продукты – не выше -18 °С
Средство управления:	Контроль температурного режима при приемке сырья (охлажденная и замороженная продукция)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный документ
Контроль показателей температуры при приемке сырья	Каждая партия, каждая поставка	Повар	Проверяет содержание данных, указанных в сопроводительных документах на сырье и сверяет их с требованиями КП. Проверяет температуру поступающих продуктов	Журнал «Приемка продукции»

ККТ №2 – хранение сырья и полуфабрикатов (заготовок)

Опасный фактор	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
-----------------------	---

Критический предел (КП):	<p><i>СЫРЬЕ: согласно требованиям, к условиям хранения сырья, установленным изготовителем.</i></p> <p>Для охлажденного сырья, гастрономического сырья – температура от +2°C до +6°C</p> <p>Для замороженного сырья – температура не более -18°C</p> <p>Для сухого сырья, напитков – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%</p> <p><i>ЗАГОТОВКИ: согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</i></p> <p>температура от +2°C до +6°C</p>
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учётный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок	1 раз в смену	Заведующий производством, повар с материальной ответственностью	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность). Сверяет показания измерительного оборудования с требованиями КП	Лист мониторинга температурно-влажностного режима в холодильниках Бланк контроля температуры и влажности

ККТ №3 – приемочный контроль готовой продукции

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки-биологическая опасность	
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:	
	Наименование продукта	Температура, °С
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85
	Изделия из фарша	+90
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68
	Свинина	+71
	Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка	+74
	Сложно компонентные блюда	min +75
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия	

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учётный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством/повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям;
- несоответствие воды в бассейне по микробиологическим и паразитологическим показателям;
- загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в учреждении:

- отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- остановка работы холодильного оборудования;
- выход ККТ за установленные критические пределы;
- заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал учета проверок юридического лица.
2. Протоколы лабораторных исследований и измерений.
3. Журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний открытых участков тела, журнал здоровья персонала (Гигиенический журнал).
4. График и учет проведения генеральных уборок.
5. График профилактического обслуживания оборудования.
6. График поверки средств измерения.
7. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
8. Бракеражный журнал.
9. Ведомость контроля за рационом питания.
10. Листы учета температурных режимов холодильного оборудования.
11. Лист учета температурно-влажностного режима в складских помещениях.
12. Журнал учета работы бактерицидных ламп.
13. Журнал учета аварийных ситуаций.
14. Журнал учета проведения генеральных уборок.
15. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д.).
16. Результаты отчетов проведения специальной оценки условий труда.

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.

Программу составил: заместитель заведующего
по организации безопасности

А.Н. Певнева

Приложение 1
к Программе организации и проведения
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок»
от _____ № _____

№ п/п	Ф.И.О. (работника)	Должность	С Программой организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ г. Нягани «Д/с №3 «Теремок» ознакомлен:	
			дата	подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

