

1**. Общие положения**

1.1 **Программа производственного контроля** муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 92» - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 88 человек.

Содержание программы также соответствует требованиям СП 1.1.1058 – «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий.»

1.2. **Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3 **Задачи производственного контроля**:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством , хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

**1.4 Программа включает:**

1. перечень официально изданных санитарных правил;

2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;

3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;

4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;

5. контроль выполнения комплекса санитарно – эпидемиологических

(профилактических) мероприятий;

6. перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля;

7. перечень возможных аварийных ситуаций

**1.5** Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

**1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:**

- заведующий;

- заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе (зам. зав. по АХР);

- старший воспитатель;

- старшая медицинская сестра;

- шеф – повар;

- уполномоченный по ОТ.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий МДОУ «Детский сад № 92» Куликова Татьяна Вячеславовна.

**1.7 Сведения об Учреждении**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 92», 150008, город Ярославль, ул. Клубная, д.24, тел./факс 50-22-59, электронная почта [yardou092@yandex.ru](mailto:yardou092@yandex.ru)

1 – здание (ул. Клубная, 24): 150008, город Ярославль, ул. Клубная, д.24, тел./факс 50-22-59, электронная почта [yardou092@yandex.ru](mailto:yardou092@yandex.ru)

Объект расположен в двухэтажном капитальном кирпичном здании; есть чердак, крыша скатная, покрытие - металлочерепица; полы деревянные, покрыты линолеумом.

Окна: пластиковые, закрываются на металлические запоры, без решеток;

Двери: входная металлическая дверь с установленным домофоном « Метаком» МК 10.2- ТМ 4; запасные выходы: 1 этаж - металлические двери с щеколдами; 2 этаж – пластиковые двери с металлическим запором.

Вход на чердак находится внутри здания, закрыт на замок.

Вход в подвал с улицы один, закрыт на замок.

Прилегающая территория: прилегающая территория имеет металлическое ограждение. Въезда на объект (территорию) через ворота не осуществляется.

Ограждение: ограждение металлический забор, высотой 1,60 м. Имеется 2 калитки с ул. Кавказской (закрыты на замки, в дневное время калитки закрываются на задвижки).

2 – здание (ул. Кавказская,35): 150008, город Ярославль, улица Кавказская, д. 35; 71-20-63 [yardou092@yandех.ru](mailto:yardou092@yandех.ru)

Объект расположен в двухэтажном капитальном кирпичном здании; чердака нет, крыша мягкая рулонная; полы бетонные, покрыты линолеумом.

Окна: 25% оконных проемов - пластиковые, закрываются на металлические запоры. 75 % оконных проемов - двустворные деревянные, закрываются на металлические запоры Окна без решеток.

Двери: три металлические входные двери с установленными домофонами « Метаком» МК 10.2- ТМ 4. Запасные выходы: 1 этаж - металлические двери с щеколдами; 2 этаж – деверянные двери с замком. Вход в подвал с улицы один, закрыт на внутренний замок.

Прилегающая территория: прилегающая территория имеет металлическое ограждение. Въезд на объект (территорию) осуществляется через автоматические, распашные ворота с улицы Кавказской. С улицы Клубной ворота закрыты на навесной замок. На территории имеется спортивная площадка.

Ограждение: по периметру территории детского сада имеется металлический забор, высотой 1,80 м. Имеются 2 калитки (с ул. Кавказской и ул. Клубной закрыты на замки, в дневное время калитки закрыты на задвижки)

Количество воспитанников – 400 человек.

Количество групп – 16.

**2. Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. Закон «О защите прав потребителей» №2300 от 7.02.1992г.
2. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов №9 от 2.01.2000г.»
3. Нормативная документация на вырабатываемую продукцию ( Сборник рецептуры блюд питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4.2003 Департамента потребительского рынка и услуг г.Москвы)
4. Санитарные правила, инструкции: «Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы», СанПин 2.4.5.2409-08, санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного конроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемическому(профилактических) мероприятий.

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** |
| 1 | Куликова Татьяна Вячеславовна | заведующий |
| 2 | Баранова Татьяна Юрьевна | заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе |
| 3 | Грачева Лариса Юрьевна | старший воспитатель |
| 4 | Короткова Анна Ивановна | старшая медицинская сестра |
| 5 | Алпатова Ирина Дамировна | Старший воспитатель |
| 6 | Щеникова Екатерина Николаевна | Шеф - повар |
| 7 | Пантина Наталья Владимировна | шеф – повар |
| 8 | Чащина Галина Владимировна | уполномоченный по ОТ |

**4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия контроля | Сроки | Ответственный за проведение контроля |
| 1 | |  | | --- | | Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров | | На 1 год | Заведующий |
| 2 | Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО | На 1 год | Заведующий |
| 3 | Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции | На 1 год | Заведующий |

**5. Объекты производственного контроля.**

1. Помещения образовательного учреждения.

2. Режим образовательного процесса.

3. Организация питания

4. Технологическое оборудование.

5. Персонал ДОУ.

6. Сырье, готовая продукция.

7. Технология приготовления, хранение.

8. Отходы производства и потребления.

**6. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | **Показатели** | | | **Основание** | | | **Срок** | | | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** | | | | | | | | | | | |
| Санитарное состояние территории | | Кратность и качество уборки | | | СП 2.4.3648-20 | | | Ежедневно | | | Заместитель заведующего по АХР |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | | Кратность и качество:  – текущей уборки;  – генеральной уборки | | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | | | Ежедневно  (в течение дня) | | | Старшая медицинская сестра |
| Ежемесячно, до 31 декабря 2021 г – еженедельно | | | | | | | | | | | |
| Состояние спецодежды сотрудников | | Целостность и эстетический вид | | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, | | | 1 раз в месяц | | | Зам по АХР, уполномоченный по ОТ |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских от-ходов | | | Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, Сан-ПиН 2.1.3684-21 | | | 1 раз в три месяца | | | Спецорганизация | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | | | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,  СанПиН 2.1.3684-21 | | | 2 раза в неделю | | | заместитель заведующего по АХР | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | | | Ежедневно | | | Заместитель заведующего по АХР, старшая медицинская сестра | |
| Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря. | Целостность | | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | | | 1 раз в квартал | | | Зам. зав. по АХР, старший воспитатель, уполномоченный по ОТ | |
| Дезинсекция | – профилактика | | | СанПиН 1.2.3685-21 | | | Ежедневно | | | Зам. заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания | |
| – обследование | | | 2 раза в месяц | | | | | | Специализированная организация | | |
| – уничтожение | | | | | | По необходимости | | | | | |
| Дератизация | – профилактика | | | СанПиН 1.2.3685-21 | | | Ежедневно | | | Зам заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания | |
| – обследование | | | Ежемесячно | | | | | | Специализированная организация | | |
| – уничтожение | | | | | | Весной и осенью, по необходимости | | | | | |
| Освещенность территории и помещений | Уровни света, коэффициент пульсации | | | СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6 | | | 1 раз в квартал | | | Заместитель заведующего по АХР | |
| – наличие, целостность и тип ламп | | | | | | | | | | | |
| Температура в помещениях | – температура воздуха; | | | 2.3/2.4.3590-20  СП 2.2.3670–20, | | | Ежедневно | | | Старшая медицинская сестра, уполномоченный по ОТ, старший воспитатель | |

**7. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность заполнения** | **Ответственный** |
| Гигиенический журнал работников пищеблока | Ежедневно | Шеф-повар, старшая медицинская сестра |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Шеф - повар |
| Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях | ежедневно | Шеф - повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| Журнал бракеража поступающей пищевой продукции; | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| Журнал витаминизации третьих и сладких блюд | По факту | Шеф-повар |
| Основное меню (примерное 10-ти дневное меню) | 1 р в 10 дней | Шеф-повар |
| Ежедневное меню | Ежедневно | Шеф-повар  Старшая медицинская сестра |

**8. Информация о информировании Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Возможные аварийные ситуации** | **Последствия аварийной ситуации** | **Информирование об аварийной ситуации** | **Мероприятия по локализации аварийной ситуации** |
| **Отключение отопления** | 1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления. | 1. Департамент Образования города Ярославля  2. Органы местного самоуправления.  3. Роспотребнадзор по г. Ярославлю | Временная остановка работы ДОУ. |
| **Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие** | 1.Пищевые отравления.  2. Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Департамент Образования города Ярославля  2. Органы местного самоуправления.  3. Роспотребнадзор по г. Ярославлю | 1. Временная остановка работы ДОУ.  2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия. |
| **Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время** | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Департамент Образования города Ярославля  2. Органы местного самоуправления.  3. Роспотребнадзор по г. Ярославлю | 1. Временная остановка работы ДОУ.  2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.  3. Провести экспертизу пищевых продуктов.  4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии |
| **Выход из строя технологического и холодильного оборудования** | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами.  2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Департамент Образования города Ярославля  2. Органы местного самоуправления.  3. Роспотребнадзор по г. Ярославлю. | 1. Временная остановка работы ДОУ.  2.Провести мероприятия по ремонту.  3.Провести экспертизу пищевых продуктов. |