

 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

 1 – здание (ул. Клубная, 24): 150008, город Ярославль, ул. Клубная, д.24, тел./факс 50-22-59, электронная почта 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

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 Ярославля2. 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 Ярославля2. 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 Ярославля2. 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 Ярославля2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по г. Ярославлю.  | 1. Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов.  |