

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Огонёк» с. Баюновские Ключи (МБДОУ Б – Ключевской д/с «Огонёк»)



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
Б-Ключевской д/с «Огонёк»
С.В. Вырода
(Приказ № 4 от 24.07.2024 г.)

ПРОГРАММА

(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Огонёк» с. Баюновские Ключи

с. Б-Ключи, 2024

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение-детский сад «Огонёк» с. Баюновские Ключи МБДОУ Б-Ключевской д/с «Огонёк»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	658049, с.Баюновские Ключи, ул Центральная 18а
Фактический адрес:	658049, с.Баюновские Ключи, ул Центральная 18а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	1436,4, кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от котельной
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Выгребная яма

2. Основные законы и нормативные акты регулирующие пищевую безопасность в детском саду:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ТР ТС 021/2011

«Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ Р 51705.1-2001

«Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Федеральный закон №52

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999

Федеральный закон №29

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Федеральный закон №184

«О техническом регулировании» от 27.12.2002

Методические рекомендации РОСПОТРЕБНАДЗОРА по ХАССП

(М Р 5.1.0096—14)

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none">• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;• организация плановых медицинских осмотров работников;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;• медицинское обеспечение и	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973

		оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	
	Заведующий по хозяйству	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; 	
	Ответственные по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Основание
1	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14
2	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	По графику	Питьевая вода из	СанПиН 1.2.3685-21

				разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах.	
3	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	По графику	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания (2 пробы)	По графику		
	Контроль проводимой витаминизации и блюд	Третьи блюда (1 проба)	По графику		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и	Гигиеническая

			внеочередной медицинский осмотр	подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	6,5	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень

осуществляемых работ представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке.

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 (утром и вечером)	Заведующий, Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки (санитарные дни)		Ежемесячно	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Санитарное состояние хозяйственной	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО

площадки	Очистка хозяйственной площадки	№ 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		1 раз в году: в мае или после ремонта	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	наличие крышки на песочнице (укрывного материала)			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой	– сроки и условия	СанПиН	Ежедневно	Ответственный по

продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции	2.3/2.4.3590-20		питанию, кладовщик
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Повар
	– обработка инвентаря для сырой готовой			Повар

	продукции;			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	По графику	Старший воспитатель
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Заведующий хозяйством, бракеражная комиссия
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
Психиатрическое				

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		Заведующий

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой воспитательно-образовательной деятельности, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы,	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	гриппа и др. – 5 и более случаев	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

	проведении производственного контроля		
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий _____ С.В. Вырода

Заведующий хозяйством _____ Е.А. Кривошеева

Согласовано:

Председатель профсоюзной организации _____ О.С. Иванова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД "ОГОНЁК" С. БАЮНОВСКИЕ КЛЮЧИ,**
Вырода Светлана Васильевна, Заведующий

18.09.24 08:21 (MSK)

Сертификат F51F3B652B0DC545F7C724068355BC83