


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС № 10


Н.А. Мельникова
10.01.2023 г.



Программа
Проведения производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детского сада № 10 «Сказка» г. Темрюка

Лицензия на образовательную деятельность: № 04618 от 14.08.2012 г. Серия 23Л01 №000937
Кем выдано: Департаментом образования и науки Краснодарского края

Лицензия на медицинскую деятельность: № ЛО-23-01-005519 от 15 февраля 2013 года
Санитарно-эпидемиологическое заключение : №23.КК.13.000.М.000005.02.20 от 11.02.2020 года

г. Темрюк

1. Пояснительная записка.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия МБДОУ ДС №10

Руководитель: Заведующий Мельникова Наталья Анатольевна. Телефон руководителя учреждения: 89180449109

Фактический адрес: РФ, Краснодарский край, г. Темрюк, пер. Школьный 7

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: воспитательно-образовательная деятельность, медицинское обслуживание, питание детей.

Количество работающих: 25 человек персонала,

Описание зданий и сооружений объекта:

Учреждение располагается в одноэтажном здании.

Канализация: местная.

Водоснабжение: холодное- централизованное, горячее - автономное.

Система отопления: автономная.

Вентиляция: естественная, в помещениях пищеблока - искусственная.

Освещение: естественное и искусственное.

Территория: благоустроена, озеленена, подъездные пути и тротуарные дорожки замощены плиткой, на игровых площадках - газонная трава и утрамбованные грунты.

Мусоросборники: контейнерная площадка асфальтирована. 2 мусоросборника.

Набор производственных и вспомогательных помещений: Грузовые ячейки -4, пищеблок, прачечная, мед. пункт.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии санитарных правил и норм.

Ответственный за проведение производственного контроля – заведующий МБДОУ ДС №10 Н.А. Мельникова.

2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Федеральные законы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г.
2. ФЗ РФ № 3266-1 от 10.07.92 «Об образовании» (в редакции от 06.01.2007г № 1-ФЗ).
3. ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

Санитарные правила и нормы:

1. СП 1.1.1059-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
4. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий».
5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
7. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».
8. СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
10. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
11. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулёза».
12. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
13. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
14. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 06.11.01г. № 36, дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1254-03, утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 01.04.03г. № 28.

17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. № 114.
18. СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 06.11.01 г. № 36.

Приказы:

1. Приказ от 04.04.2003г № 139 «Инструкция по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений»
2. Решение от 23.05.2002 № 11/9/5 «О совершенствовании процесса физического воспитания»
3. Приказ от 30.05.1992 г « 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ»
4. Приказ от 14.03.1995 г. № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»
5. Приказ от 31.01.2011 № 51 н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидпоказаниям».
6. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
7. Приказ № 302 н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными (опасными) условиями труда».
8. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.05г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
9. Приказ от 16.08.1994 г № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактике и лечению ВИЧ-инфекции в РФ»
10. Приказ от 30.08.1991 г. № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».
11. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Методические рекомендации:

1. Методические рекомендации от 22.04.1982 г № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
2. Методические рекомендации от 13.03.1987 г. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях»
3. Методические указания от 06.12.1986 г. № 11-37/6-29 «Учёт заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
4. Методические рекомендации от 20.06.1986 г. № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

5. Методические рекомендации от 29.10.1984 г. № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях».
6. Методические рекомендации от 23.12.1982 г. № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
7. Методические рекомендации от 12.06.1980 г. № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в дошкольном учреждении».

3. Работники детских образовательных учреждений, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой, и реализацией пищевых продуктов подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовке и аттестации.

Согласно приказу № 302 от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными (опасными) условиями труда» работники детских и подростковых сезонных оздоровительных учреждений при поступлении на работу проходят медицинский осмотр при участии терапевта и дерматовенеролога, оториноларинголога, стоматолога также проводятся следующие лабораторные исследования: кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф, исследования на гельминтозы, крупнокадровая флюорография. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф в дальнейшем проводятся по эпид.показаниям. Исследования на контактные гельминтозы проводятся 1 раз в год. Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказом Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приёме на работу, в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кондитерской продукции, детского питания и питания дошкольников, для остальных категорий работников: 1 раз в 2 года. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст. Федерального закона от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» и ст. 3 Федерального закона от 30.03.1999г.ю № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведённых профилактических прививках против дифтерии, кори должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

4. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий:

№ п/п	Объект контроля	мероприятия	Периодичность контроля
1	2	3	4
пищеблок			
1.	Ассортимент вырабатываемой продукции	Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции на предприятии перечню разрешенных блюд для питания в детском оздоровительном учреждении.	При вводе в эксплуатацию, после проведения реконструкции, изменения профиля организации.
2.	Обеспеченность предприятия нормативной документацией. Ведение документации.	<ul style="list-style-type: none"> - наличие нормативно-технической документации, санитарных правил и норм. - Полнота, правильность, своевременность оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил. * Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. * Журнал бракеража готовой продукции. * Журнал «Здоровья» * Журнал С-витаминизации блюд. * журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний. * Журнал регистрации температурных режимов холодильного оборудования. 	<p>1 раз в 6 мес.</p> <p>Каждая партия поступающего сырья.</p> <p>Каждая партия приготавливаем. Блюда.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно.</p>
3.	Контроль личной гигиены и обучение персонала.	<ul style="list-style-type: none"> 1) Контроль и своевременность прохождения мед.осмотров. 2) Наличие условий для соблюдения личной гигиены (гардероб, сан.пропускник, раздельное хранение домашней и санитарной одежды, наличие и достаточное количество туалетов, место для приема пищи и т.д.) 3) Количество санитарной и специальной одежды, униформы, средств для мытья рук, полотенец 4) Наличие аптечки. 5) Контроль знаний персонала основных санитарно-эпидемиологических требований при производстве и изготовлении блюд общественного, а также детского питания. Прохождение гигиенического обучения. 6) Осмотр персонала и дежурных детей на наличие гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных 	<p>1 раз в 6 мес.</p> <p>Ежегодно.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежегодно.</p> <p>Ежедневно.</p>

		<p>инфекций. Ведение журнала «Здоровья» и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний.</p> <p>7) Контроль за соблюдением правил личной гигиены. Наличие, чистота и состояние санитарной одежды.</p>	
4.	Поточность производственных процессов.	Наличие (отсутствие) общих, встречных производственных процессов, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в квартал.
5.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья	<ul style="list-style-type: none"> • качество и безопасность принимаемого сырья и продуктов • (наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, удостоверений о качестве и безопасности, ветеринарных свидетельств) • Состояние тары и упаковки • Температура и внешний вид доставленных скоропортящихся продуктов. • Санитарное состояние транспортного средства, доставившего пищевые продукты. • Соответствие объёма принятых на предприятие скоропортящихся продуктов объёму холодильного оборудования. 	Каждая партия
6.	Контроль условий хранения пищевых продуктов и сырья (склад сухих продуктов, хлеба, мяса и т.п.)	<ul style="list-style-type: none"> • температура, влажность в помещениях; • санитарное содержание помещений, холодильного оборудования, полок, стеллажей 	Ежедневно
7.	контроль перерабатываемых и вырабатываемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> • первичная обработка сырья (овощи, мясо) • условия обработки яиц • обработка зелени, корнеплодов 	<ul style="list-style-type: none"> • наличие моечных ванн • наличие инструкций по обработке яиц • наличие моек для обработки яйца • мойка и дезинфекция яйца • зачистка и сортировка зелени, корнеплодов • мойка корнеплодов • проведение туалета мяса • наличие тёрков, комбайнов, наличие цехов 	ежедневно
8.	Качество и безопасность готовой	1. Микробиологические показатели качества и безопасности	Один раз в квартал 2-3

	продукции, кулинарных изделий, готовых блюд.	<p>готовой продукции на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01.</p> <p>2. определение пищевой ценности готовых блюд (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов)</p> <p>3. контроль проводимой витаминизации третьих блюд</p>	<p>блюда.</p> <p>1 раз в год –суточный рацион питания.</p> <p>2 раза в год –одно блюдо.</p>
9.	Технология производства кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований к приготовлению сырых и обработанных продуктов строго в специализированных цехах (зонах). • Соблюдение рецептур и технологий приготовления блюд. • Соблюдение температурных режимов и правил размораживания различных видов пищевых продуктов мяса, рыбы и др.) • Соблюдение температурных режимов тепловой обработки изделий из мяса, рыбы, птицы, гарниров и др. блюд Постоянный контроль температуры внутри продукта, соблюдение времени выдержки. • Соблюдение температурных и временных условий хранения приготовленных продуктов • Соблюдение температуры и сроков хранения заготовленных мясных, рыбных, овощных и других полуфабрикатов. 	Каждая партия изготавливаемых блюд.
10.	Реализация готовых блюд, кулинарных изделий.	Сроки реализации, условия реализации готовых блюд. Соблюдение температурного режима при реализации готовой продукции.	Ежедневно
11.	Условия хранения продуктов	<ul style="list-style-type: none"> * состояние материалов отделки стен, пола, потолка складских помещений, холодильников. * соблюдение графиков проведения текущих, генеральных уборок и санитарных дней * наличие отдельного холодильного оборудования для хранения сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; * соблюдение правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. * регистрация температуры в холодильных установках, наличие исправных термометров в каждой единице холодильного оборудования. 	<p>1 раз в 6 мес.</p> <p>В соответствии с графиком</p> <p>Ежедневно</p>

		<ul style="list-style-type: none"> * регистрация температурно-влажностных режимов в складских помещениях и хранилищах. * идентификация сроков хранения, движения и годности всех продуктов. * обеспечение тщательного контроля сроков поступления и хранения. 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>
Состояние помещений обслуживания детей			
12.	Инвентарь, оборудование, столовая и кухонная посуда	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие и правильность маркировки разделочного инвентаря. • Строгое соответствие используемого инвентаря соответствующей маркировке. • Обеспеченность достаточным количеством столовой и кухонной посуды. • Соблюдение правил мытья и дезинфекции столовой, чайной и кухонной посуды, разделочного инвентаря • Визуальный контроль качества мытья оборудования и инвентаря, столовой, чайной и кухонной посуды. • Эффективность санитарной обработки – смывы с разделочного инвентаря, оборудования и столовой посуды, холодильного оборудования (исследование на наличие кишечной палочки). • Смывы на наличие яиц гельминтов с оборудования. 	<p>10 смывов 1 раз в год</p> <p>10 смывов 1 раз в год</p>
13.	Производственные помещения	<ul style="list-style-type: none"> • Взаиморасположение цехов с учётом поточности, чёткое разделение «Чистых» и «грязных» процессов; • Планировка производственных помещений, позволяющая производить эффективную уборку и дезинфекцию; • Наличие и исправность систем горячего и холодного водоснабжения для технологических и бытовых целей. • Наличие и исправность производственной и бытовой систем канализации объекта. • Состояние материалов, отделки стен, пола, потолка производственных помещений, обеспечивающих их эффективную обработку. • Состояние рабочих поверхностей, контактирующих с 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 6 мес.</p> <p>1 раз в месяц</p>

		пищевыми продуктами, их доступность к мойке и дезинфекции.	
14.	Охрана окружающей среды	<ul style="list-style-type: none"> • Заключение или продление договора на вывоз мусора, сточных вод. <p>*Наличие оборудованных площадок для сбора мусора и пищевых отходов, наличие контейнеров с крышками (их целостность и исправность).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Своевременность вывоза мусора • Очистка выгребов. 	<p>1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p> <p>По мере наполнения (не более 2/3 объёма)</p>
15.	Моющие и дезинфицирующие средства	Обеспечение предприятия моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами. Правильное хранение и применение рабочих дезинфицирующих растворов.	Ежедневно
16.	Борьба с переносчиками инфекционных заболеваний (Насекомыми, грызунами)	Уничтожение насекомых и грызунов на объекте. Оборудование производственных и складских помещений защитой от проникновения грызунов, насекомых. Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	<p>в соответствии с договором</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p>
17.	Контроль качества воды из разводящей сети помещений: посудомоечного отделения, цехах.	На соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 1. микробиологические показатели 2. Краткий хим. анализ	2 раза в год
18.	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1. Освещённость на рабочих местах 2. Микроклимат: температура воздуха, влажность воздуха.	<p>1 раз в год</p> <p>2 раза в год: в тёплый и холодный периоды.</p>
Организация медицинского обслуживания детей			
19.	Контроль за качеством питания	<ul style="list-style-type: none"> • контроль документации на продукцию, подтверждающую их качество и безопасность • Ведение журнала бракеража готовой продукции; • Ведение накопительной ведомости • Ежедневный контроль • Использование современного технологического оборудования. • Организация лабораторных исследований 	1 раз в год

20	Профилактика инфекционной заболеваемости и пищевых отравлений	<ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров персонала. • Медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение • Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников • Организация и проведение профилактических прививок • Ведение журнал инфекционных заболеваний, • Еженедельный осмотр детей на педикулёз, • Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом; • Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом, детьми, родителями. 	В установленные сроки Ежедневно
21	Профилактика нарушений осанки, формирование опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> • после проведения антропометрических обследований детей подбор детской мебели в соответствии с ростовыми особенностями детей, маркировка столов, стульев. • Информирование методистов по физическому воспитанию, воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья. • Распределение детей на медицинские группы здоровья для занятий физическим воспитанием; 	2 раза в год
22	Состояние оборудования медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал учета работы бактерицидной лампы. • Наличие аптечек неотложной помощи • Контроль за температурным режимом в холодильнике для хранения суточных проб • ежемесячный контроль за сроками годности медикаментозных препаратов, шприцев. 	Ежедневно, постоянно

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТУ Роспотребнадзора по телефону: 5-29-84, 4-45-93.

- отключение электроэнергии;
- неисправность канализации;
- отключение водоснабжения;
- выход из строя технологического или холодильного оборудования на пищеблоке;
- неисправность противопожарной системы и отсутствие индивидуальных средств пожаротушения;
- стихийные бедствия;
- сообщение о каждом случае инфекционного заболевания, отравления и других чрезвычайных ситуаций;



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС №10
Н.А. Мельникова

10.01.2023 г.

ГРАФИК
Проведения лабораторных исследований в МБДОУ ДС №10 на 2023 год

Объект исследования	Показатель	Количество проб				
		(месяц)				
		1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	ВСЕГО
Вода питьевая из разводящей сети	Сокращенный хим. анализ, определение pH	-	2	-	-	2
	Микробиологическое исследование	-	2	-	-	2
Готовая продукция	Микробиологическое исследование	-	3	-	-	3
	Санитарно-химические исследования : определение витамина С	-	1	-	-	1
	Определение энергетической ценности суточного рациона	-	1	-	-	1
	Смывы на БГКП	-	10	-	-	10
	Смывы на наличие яиц-гельминтов	-	10	-	-	10
	Исследование параметров микроклимата	-	4	-	-	4
	Исследование уровня искусственной освещённости	-	4	-	-	4