

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель СП «Детский сад «Жар-птица»
ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска
Е.В. Колокольцева
« 10 » 01 2022 г.



ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
соблюдение санитарных правил и
выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий на основе принципов ХАССП
в структурном подразделении «Детский сад «Жар-птица»
ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска

2022 год

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.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- 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, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в структурном подразделении,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности структурного подразделения «Детский сад «Жар-птица».

Лица, осуществляющие производственный контроль в СП:

- руководитель структурного подразделения, завхозы, старшая медсестра, медсестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт руководитель СП.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в СП осуществляется ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Новокуйбышевске». Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в СП, 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.

Паспорт СП «Детский сад «Жар-птица» корпус 1

СП «Детский сад Жар-птица» является структурным подразделением ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Поволжское управление МОНСо

Фактический адрес СП: 446208, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Строителей, д. 15 Б, телефон 8 (846) 20435

Руководитель СП: Колокольцева Елена Владимировна

Завхоз: Красавина Наталья Николаевна

Старшая медицинская сестра: Контуква Ольга Семеновна

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 3-х этажное здание

Площадь: 4162,7 м²

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное, искусственной

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованное

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: централизованное

Паспорт СП «Детский сад «Жар-птица» корпус 2

СП «Детский сад Жар-птица» является структурным подразделением ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Поволжское управление МОНСо

Фактический адрес СП: 446208, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Калинина, д. 7 В, телефон 8 (846) 20960

Руководитель СП: Колокольцева Елена Владимировна

Завхоз: Хохлова Елизавета Александровна

Медицинская сестра: Пылева Елена Михайловна

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь: 2156,8 м²

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное, искусственной

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованное

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: централизованное

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

Федеральный закон -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 01.01.2001 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон -ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Приказ Минтруда России № 008н, Минздрава России № 006н от 01.01.2001 «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 России от 01.01.2001 «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»;

Для реализации Программы производственного контроля в СП имеется следующий набор документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на вывоз твердых и жидких бытовых отходов.

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты ГБОУ (приказы, положения).

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, младший воспитатель, кухонный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды, повар	23
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, младший воспитатель, кухонный рабочий, повар	19
Тепловое излучение	Повар	3

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5

			ремонтных работ		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	СанПиН 3.2.3215-14
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

			блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	
--	--	--	--	--

Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению

№	Должность	Кол-во человек	кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка
1	Руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	31	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощники воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
5	Работник пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
6	Технический персонал	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физкультуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Медсестра	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и	Дворник

		вечером	
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Помощник воспитателя
– генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Медсестра
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
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;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Руководитель, завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

– условия доставки продукции транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз, кладовщик
– время смены кипяченной воды;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Каждые три часа	Помощник воспитателя Завхоз, кладовщик
– температура и влажность на складе;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	
– температура холодильного оборудования;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	Медсестра, кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
– поточность технологических процессов;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Каждая партия	Повар
– температура готовности блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Каждая партия	Повар
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Бракеражная комиссия
– дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Бракеражная комиссия
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно	Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с	СП 2.4.3648-	Постоянно	Завхоз

ростовыми показателями	20		
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, воспитатель
Вакцинация	Федеральный закон -ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон -ФЗ	2 раза в неделю	Дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон -ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО

Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Завхоз, специализированн ая организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз. специализированн ая организация

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	ежемесячно	медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Завхоз

Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз
--	----------	--------

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, уполномоченных осуществлять

№п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей;
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

Журнал здоровья работников пищеблока.

Журналы бракеража готовой и сырой продукции.

Ветеринарные справки о качестве товара.

Табель учёта ежедневной посещаемости детей.

Справки о болезни ребёнка.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Списки сотрудников на прохождение медицинских осмотров.

Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

Накопительная ведомость.

Мероприятия по проведению производственного контроля

Лабораторные исследования.

Журнал регистрации проветривания и обработки бактерицидной лампой.