



УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МАДОУ «Золушка»  
Л.Г. Жукова  
Приказ № 161-од от 06.12.2018 г.

## ПРОГРАММА

### Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Золушка» муниципального образования город Ноябрьск на 2019 год

**Наименование предприятия, юридический адрес:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Золушка» муниципального образования город Ноябрьск; 629807, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Ноябрьск, пр. Мира, д.48

**Фактическое место размещения предприятия, телефон:** 629807, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Ноябрьск, пр. Мира, д.48, т.33-52-35, т.33-52-75;

**Вид деятельности:** дошкольное образование

#### **Программа производственного контроля:**

Определяет порядок производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, как составной части осуществляемой деятельности, а также обязанности должностных лиц по выполнению требований санитарного законодательства.

#### **Цель программы:**

Обеспечение безопасности реализуемой продукции при организации питания детей. Предупреждение вредного влияния факторов производственной среды на здоровье работающих и воспитанников.

### Юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в городах Ноябрьске и Муравленко о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.*
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

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

**Раздел №1: Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1. **Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**
2. **Федеральный закон от 2.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».**
3. **СанПин 2.1.3.2630 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»**

4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.4.5.2405-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
7. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»
9. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
10. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
11. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания»
12. СанПиН 2.3.2.2399-08 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания» /дополнение и изменение 1/
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»
14. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений"
15. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
16. СП 1.1.2193-07 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01»
17. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»
18. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»
19. СН 24/21.8.592.96 п.1.4 «Шум на рабочих местах в помещ. жилых общественных зданий и на тер. жилой застройки».
20. Методические указания по сан. бак. контролю утв. МЗ СССР 31.12.1982 г.
21. ГОСТ Р 50-76-3-95 «Общественное питание. Кулинария. Продукция, реализуемая населению».
22. ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»
23. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
24. Методические рекомендации № 11-4/6-33 от 13.03.87. «Контроль за организацией питания в ДОУ»
25. МУ 2.1.7.730-99 «Гигиеническая оценка качества почвы населенных мест»
26. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц»
27. ГОСТ 19301.1-93-19301.2-93 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры столов и стульев для детей дошкольного возраста»
28. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов»

Раздел №2: Программа производственного контроля

Исследуемый материал	Показатели	Кратность сейчас	Основание (документ)	Лаборатория исполнитель
<p><b>Пищеблок:</b></p> <p>- смывы (с объектов внешней среды, посуда, разделочный инвентарь, руки персонала)</p> <p>- овощной цех, овощехранилище.</p>	<p>- БГКП;</p> <p>-Гельминты</p> <p>- На псевдотуберкулез</p>	<p>2 раз в год по 10 смывов;</p> <p>2 раза в год по 5 смывов;</p> <p>2 раз в год по 5 смывов;</p>	<p><b>СанПиН 2.4.1.3049-13.</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26).</p> <p><b>СанПиН 2.4.5.2405-08</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»</p> <p><b>СанПиН 2.3.2.1940-05</b> «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания»</p> <p><b>СанПиН 2.3.2.2399-08</b> «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания» /дополнение и изменение 1)</p> <p><b>Методические рекомендации № 11-4/6-33 от 13.03.87.</b> «Контроль за организацией питания в ДОУ»</p> <p><b>СП 3.1.094-96 ВП 13.3.1318-96</b> «Профилактика и борьба с загрязненными болезнями. общими для человека и</p>	<p>Аккредитованная организация</p>

			животных»	
Готовая продукция (блюда)	<p>- Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</p> <p>- Содержание основных питательных веществ и калорийность/ обеда или завтрака/</p> <p>КТО (качество термической обработки)</p> <p>- Эффективность термической обработки.</p>	<p>2 раза в год по 3 пробы;</p> <p>1 раз в год;</p> <p>1 раз в год (2 полугодие);</p> <p>Постоянно;</p>	<p><b>СанПиН 2.3.2.1078-01</b> «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p><b>СанПиН 2.3.2.1940-05</b> «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания»</p> <p><b>Методические рекомендации № 11-4/6-33 от 13.03.87.</b> «Контроль за организацией питания в ДОУ»</p>	<p>Аккредитованная организация</p> <p>Аккредитованная организация</p> <p>Ответственное лицо</p>
Вложение продуктов	<p>- Содержание аскорбиновой кислоты.</p> <p>Вложение продуктов в соответствии с меню –раскладкой.</p>	<p>2 раза в год по 1 пробе;</p> <p>Ежедневно</p>		<p>Аккредитованная организация</p> <p>Ответственное лицо</p>
Помещение пищеблока	<p>- Микроклимат: температура, относительная влажность и скорость движения воздуха</p>	<p>2 раз в год – 5 точек</p> <p>5 точек</p>	<p><b>СанПиН 2.2.4.548-96</b> «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»</p> <p><b>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</b></p>	<p>Аккредитованная организация</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Искусственная освещенность</li> <li>- Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»</p>	<p>Ответственное лицо</p> <p>Ответственное лицо</p>
Вода питьевая на пищеблоке (столовой)	-Микробиологический анализ	2 раза в год - разводящая сеть холодное водоснабжение	<p><b>СанПиН 2.1.4.1074-01</b> «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».</p> <p><b>СанПиН 2.1.4.2496-09</b> «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»</p>	Аккредитованная организация
Проверка температуры воздуха внутри холодильника, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	- Температура воздуха	Постоянно	<b>СанПиН 2.3.2 1324-03</b> «Требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов»	Ответственное лицо
Проверка качества поступающей продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Документальная.</li> <li>- Органолептическая.</li> <li>- Хранение,</li> </ul>	Постоянно	<b>СанПиН 2.3.2 1324-03</b> «Требования к срокам годности и условия хранения пищевых	Ответственное лицо

	реализация		продуктов»	
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки	- Соблюдение сроков - Гигиеническая подготовка	Согласно графика – 1 раз в год (сотрудники пищеблока, помощники воспитателей)  Согласно графика – 1 раз в 2 года (остальные сотрудники)	<b>Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229</b> «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» САН ПИН	Ответственное лицо  Аккредитованная организация
Прохождение медицинских осмотров	- Соблюдение сроков	Согласно графика – 1 раз в год (все сотрудники)	<b>СанПиН 2.4.1.3049-13.</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26).	Аккредитованная организация
<b>Учебно-воспитательные помещения (групповые) и др.</b>  30% от помещений	-Микроклимат: температура, относительная влажность и скорость движения воздуха  -Освещенность	1 раз в год - 10 точек  15 точек;	<b>СанПиН 2.4.1.3049-13.</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26). <b>СанПиН 2.2.4.548-96</b> (Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений)	Аккредитованная организация

Помещение медицинского кабинета	- Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно	<b>СанПиН 2.1.3.2630</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»	Ответственное лицо
Прачечная	-Микроклимат: температура, относительная влажность - освещенность.	1 раз в год: 2 точки – по 2 замера на каждую  1 раз в год: 2 точки – по 3 замера на каждую	<b>СанПиН 2.2.4.548-96</b> «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» <b>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</b> «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	Аккредитованная организация
Помещение прачечной	- Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно	<b>СанПиН 2.4.2 1178 -02</b> «Санитарно эпидемиологические правила и нормативы»	Ответственное лицо
Территория МАДОУ, игровые площадки, песочницы	- Почва на - микробиологическое -санитарно-химическое -паразитологическое -радиологическое загрязнение	1 раз в год в теплый период 1 проба почвы на микробиологический показатель  1 проба на паразитологический показатель.	<b>СанПиН 2.4.1.3049-13</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26). <b>СанПиН 2.1.7.730-99</b> «Гигиеническая оценка	Ответственное лицо

			качества почвы населенных мест» П.3.13	
Санитарно-гигиеническое обучение: - сотрудники пищеблока; - помощники воспитателей; - остальные сотрудники		1 раз в год;  1 раз в 2 года	<b>СанПиН 2.4.1.3049-13</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление от 15 мая 2013 года №26).	Ответственное лицо

**Примечание:**

В случае неудовлетворительных результатов анализов: смывов, продуктов, воды, показателей по условиям труда, лабораторные исследования и замеры физических факторов и проводятся повторно.

**Раздел №3: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека**

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ и СР №83	Профессия / должность	Ф.И.О.
Моющие синтетические средства, порошки, чистящие (прачечная и др.)	п. 1.3.3 приложения	Помощник воспитателя	Бабушкина Н.В.
		Помощник воспитателя	Василенко Е.Я.
		Помощник воспитателя	Гатиятуллина В.В.
		Помощник воспитателя	Зевахина Л.И.
		Помощник воспитателя	Рахмистряк Ф.В.
		Помощник воспитателя	Рахманова Н.Л.
		Помощник воспитателя	Смирнова И.А.
		Помощник воспитателя	Халиуллина Г.Н.
		Помощник воспитателя	Юлдажбаева Л.И.
		Помощник воспитателя	Яужева Р.Ф.
		Помощник воспитателя	Гагарина А.В.

		Помощник воспитателя	Жукова А.С.
		Помощник воспитателя	Макобрей О.Ф.
		Помощник воспитателя	Никонова Л.А.
		Помощник воспитателя	Павлечко Г.Н.
		Помощник воспитателя	Повещенко Т.В.
		Помощник воспитателя	Попова А.О.
		Помощник воспитателя	Рзаева С.О.
		Помощник воспитателя	Ситдикова Ю.В.
		Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Земскова Л.В.
		Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Остапова Л.А.
		Уборщик служебных помещений	Зибаева Л.Г.
		Уборщик служебных помещений	Полунина И.А.
		Уборщик служебных помещений	Саидакбарова О.Х.
		Кухонный рабочий	Абубакирова А.С.
		Кухонный рабочий	Маникаева Л.В.
		Кухонный рабочий	Мирзалимова Н.М.
Работа у горячих плит, электро-жаровых шкафов, кондитерских и паромасляных и др. аппаратов для жарения и выпечки	п. 1.152	Шеф-повар	Колесник В.В.
		Повар	Колиба Т.Ф.
Работа, связанная с разделкой мяса, рыбы, резкой и чисткой лука	п. 1.153	Повар	Махмудова М.А.
		Повар	Сухорукова Е.В.
		Повар	Швецова Н.Н.

**Раздел №4: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам гигиеническому обучению** (в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций») (Постановление от 15 мая 2013 года №26).)

Количество сотрудников – 83 человека из них: работников пищеблока -10, помощников воспитателя – 19.

должность	руководители	служащие	педагогические работники	служащие (учебно-вспомогательный персонал) помощник воспитателя	рабочие	сторож	работники пищеблока
КОЛ-ВО	3	5	36	19	7	3	10