

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом от 12.08.2024 № 82

Заведующий

В.И. Цветкова

**Программа**

**производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения  
санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий в  
Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 8 Колпинского района Санкт-Петербурга  
на 2024-2025 учебный год**

## Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 Колпинского района Санкт-Петербурга с численностью персонала 22 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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 ДОУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 учебного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

### **Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:**

- ✓ Заведующий ДОУ,
- ✓ Завхоз ДОУ,
- ✓ Медсестра ДОУ
- ✓ Повар ДОУ
- ✓ Старший воспитатель
- ✓ Секретарь руководителя
- ✓ Кладовщик

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля **несёт заведующий ДОУ.**

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Московскому, Фрунзенскому, Пушкинскому, Колпинскому, Кировскому, Красносельскому, Петродворцовому районам.

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 ДОУ, 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 отбор проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

### **Паспорт юридического лица**

1. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 Колпинского района Санкт – Петербурга;
2. 196643, Санкт – Петербург, п. Понтонный, ул. Фанерная, д. 3, лит. А;
3. +7 (812) 417-25-88;
4. [pjn-82@mail.ru](mailto:pjn-82@mail.ru)
5. **ОГРН 1027808757481 ИНН 7817034465 ОКПО 44308472**
6. Заведующий: Цветкова Вера Ивановна
7. Численность работников – 20;
8. Численность детей – 49;

### **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
6. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»

10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».
11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПиН по кишечным инфекциям.
13. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
14. ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
15. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012г. №34;
17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
19. Технический регламент Таможенного союза Тр ТС -023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
21. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
22. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) 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 (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
23. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 16 от 30.06.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
4. Договор с поликлиникой на медицинское обслуживание воспитанников.
5. Личные санитарные книжки сотрудников.
6. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01).



**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Воспитатели	1 раз/2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Инструктор по физической культуре	1 раз/2 года	
Кладовщик	1 раз/2 года	
Завхоз	1 раз/ 2 года	
Помощник воспитателя	1 раз/ 2 года	
Машинист по стирке и ремонту белья и спецодежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/2 года	
Кухонный рабочий	1 раз/2 года	
Секретарь руководителя	1 раз/2 года	
Рабочий по обслуживанию здания	-	
Уборщик служебных помещений	1 раз/2 года	
Уборщик территории	-	

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 2 раза в год: в ходе планового медицинского.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОО не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий, машинист по стирке белья, повар	8	IV
Хлорные соединения «деохлор»	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий, машинист по стирке белья, повар	8	III
Тепловое излучение	повар	2	-

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№ п/п	Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
<b>1.</b>	<b>Контроль за состоянием участка</b>		
1.1.	Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
1.2.	Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
1.3.	Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц (в летний период)	Заведующий хозяйством
1.4.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий хозяйством
<b>2.</b>	<b>Контроль за состоянием помещений</b>		
2.1.	Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	медсестра
2.2.	Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и музыкальном (физкультурном) зале	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
2.3.	Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медсестра
2.4.	Состояние чердачного помещения	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
2.5.	Состояние кровли, фасада здания.	Ежедневно, при необходимости – заявка на ремонт в течение 7 дней	Заведующий хозяйством
2.6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Очистка вытяжных вентиляционных шахт	1 раз в месяц  не реже 1 раза в год.	Заведующий хозяйством
2.7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	Постоянно	Заведующий хозяйством
2.8.	Питьевая вода, контроль за качеством воды для питьевого режима	Постоянно	медсестра
2.9.	Качество влажной уборки в группах, на пищеблоке	Постоянно	медсестра
2.10.	Качество приготовления моечных и рабочих дез. растворов и их хранение	Постоянно	медсестра
<b>3.</b>	<b>Контроль за состоянием оборудования</b>		
3.1.	Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Инструктор по физической культуре и музыкальный руководитель
3.2.	Контроль за состоянием маркировки шкафов,	1 раз в квартал	Медсестра

	стульев, столов по возрастам		Завхоз
3.3.	Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий Рабочий по КоиРЗ
3.4.	Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Медсестра
3.5.	Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец и своевременностью их смены	1 раз в 2 недели	Медсестра
3.6.	Санитарное состояние ковровых изделий	Визуально ежедневно	Медсестра
3.7.	Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
3.8.	Уголки и зоны природы	2 раза в год	Старший воспитатель
3.9.	Детская мебель	2 раза в год	Старший воспитатель
<b>4.</b>	<b>Контроль за организацией питания</b>		
4.1.	Контроль за состоянием пищеблока и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Медсестра
4.2.	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра
4.3.	Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	Медсестра
4.4.	Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	2 раза в месяц	Медсестра Заведующий
4.5.	Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий
4.6.	Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик
4.7.	Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик
4.8.	Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий Медсестра Кладовщик
4.9.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Постоянно	Медсестра
4.10.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	Постоянно	Кладовщик Заведующий Медсестра
4.11.	Контроль за своевременным выносом мусора и отходов с кухни и групповых помещений	Постоянно	Заведующий Медсестра
4.12.	Своевременность обновления документации и информационных стендов	По мере необходимости	Секретарь руководителя
<b>5.</b>	<b>Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению</b>		
5.1.	Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий Старший воспитатель
5.2.	Контроль за проведением закаливающих	1 раз в месяц	Старший



	мероприятий		воспитатель
5.3.	Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий медсестра
5.4.	Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заведующий медсестра
5.5.	Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в месяц	медсестра Заведующий Секретарь руководителя
5.6.	Контроль за прохождением проф.осмотров всеми сотрудниками	1 раз в год	Заведующий
5.7.	Наличие медикаментов для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячно	медсестра
5.8.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	1 раз в год	медсестра
5.9.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Кладовщик
<b>6.</b>	<b>Контроль за организацией режима дня и учебных занятий</b>		
6.1.	Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель
6.2.	Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей, режим дня и расписание занятий	1 раз в месяц	Старший воспитатель
6.3.	Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель
6.4.	Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заведующий
6.5.	Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заведующий

Лабораторные исследования для ГБДОУ № 8 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации. В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос о повторном проведении лабораторного обследования.

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1.	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;	Заведующий  Завхоз	В день, час возникновения ситуаций

<ul style="list-style-type: none"> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Секретарь руководителя	
---	---------------------------	--

В случае возникновения аварийных ситуаций ДОО информирует Отдел образования, а также соответствующие службы, приостанавливает свою деятельность.

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

1. Журнал здоровья работников пищеблока.
2. Журнал здоровья персонала ДОО.
3. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
4. Ветеринарные справки о качестве товара.
5. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
6. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
7. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
8. Журнал осмотра детей на педикулёз.
9. Личные медицинские книжки сотрудников.
10. Журнал учёта текущей заболеваемости.
11. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
12. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
13. Накопительная ведомость по анализу питания.
14. Журнал регистрации температурного режима холодильника
15. Журнал производственного контроля.
16. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
17. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
18. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.