



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Пукане» комбинированного вида г.Ядрин ЧР
Л.И.Алексеева

Приказ от 12.08 2022 года № 94-001

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
с применением принципов ХАССП,
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБДОУ «Детский сад «Пукане» комбинированного вида
г.Ядрин Чувашской Республики
на 2022/2023 учебный год**

Цель программы - 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.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Пукане» комбинированного вида города Ядрин Чувашской Республики
Сокращённое наименование: МБДОУ «Детский сад «Пукане» комбинированного вида г.Ядрин ЧР

Юридический адрес: 429060, Чувашская Республика, г.Ядрин, ул.Советская, д.33

Фактический адрес: 429060, Чувашская Республика, г.Ядрин, ул.Советская, д.33

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО:

- образовательная:
дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
- медицинская:
по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях, по сестринскому делу в педиатрии.

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

Заведующий детским садом – Алексеева Л.И.

Медицинская сестра (совмест.) – Павловская Н.Г.

Заведующий хозяйством – Ловыгин С.В.

Старший воспитатель – Данилова С.А.

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание.

Площадь здания: 1 145,4 м²

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведение образовательной деятельности, технологическое оборудование.

Характеристика инженерных систем:

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система водоснабжения: централизованная, холодная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система канализации: подключено к городской сети канализации.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
5. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

8. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
11. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
14. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
15. ТР ЕАЭС 040/2016. «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
16. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
17. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «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»

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	должность	функции
1	Заведующий ДОУ	<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; • контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • организация лабораторных исследований; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и др.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; • ведение учетной документации и др.; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
3	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; • ведение учетной документации и др. • ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды и др.
5	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • оформление договоров на поставку продуктов питания; • контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе; • ведение учетной документации и др.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его

обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объект контроля/показатели	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб - в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СП 52.1330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.2812-10.4.3	протокол
Микроклимат/ температура воздуха кратность обмена воздуха относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	Ежедневно, 1-2 раз в год 4 замера в одном помещении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	журнал, протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, после реконструкции систем)	СН 2.2.4/2.1.8.562- 96, ГОСТ 23337-2014	протокол
Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок (2 пробы)	ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения)	СанПиН 2.1.4.1074-01	протокол
Песок на игровых площадках/ паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно-химический контроль	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (весна)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости) 10 смывов или по 5 смывов	СанПиН 3.2.3215-14	протокол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции/ микробиологическое исследование проб готовых блюд, калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре, контроль витаминизации третьих блюд	пищеблок	2 раза в год – 2 пробы 1 раз в год – 2 пробы 1 раз в год -1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол

Нитраты овощей	овоощехранилище	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.12438-09	протокол
----------------	-----------------	-------------	--------------------------------------	----------

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

Должность	Количество работников	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
Заведующий	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель	9	1 раз в 2 года	
Музыкальный руководитель	1	1 раз в 2 года	
Учитель - дефектолог	1	1 раз в 2 года	
Учитель - логопед	1	1 раз в 2 года	
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	
Кладовщик	1	1 раз в год	
Младший воспитатель	2	1 раз в год	
Помощник воспитателя	6	1 раз в год	
Машинист по стирке белья	1	1 раз в 2 года	
Повар	2	1 раз в год	
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	
Рабочий по ремонту зданию	1	1 раз в 2 года	
Уборщик служебных помещений	1	1 раз в 2 года	
Сторож	2	1 раз в 2 года	
Дворник	1	1 раз в 2 года	

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работи услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности (по СОУТ)
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, кухонный рабочий	9	II
Хлорные соединения («жавель солид»)	младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	8	II
Тепловое излучение	Повар	2	II

6.2. Деятельность:

- Образовательная деятельность:
по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (лицензия - от 09.04.2015. - бессрочно)
- Медицинская деятельность:
по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии (лицензия - от 23.03.2017. – бессрочно)

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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 вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
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	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медицинский работник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
– время смены кипяченной воды		Каждые три часа	Младший воспитатель (помощник воспитателя)
– 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
– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда: – отбор и хранение суточной пробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медицинский работник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной 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 ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник

Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинский работник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинский работник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинский работник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинский работник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89	По графику	Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	По необходимости. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, специализированная организация

8. Перечень форм учёта и отчётности, 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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар, помощник воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

9. 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 учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

№	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая	<ul style="list-style-type: none"> введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	и более; ветряная оспа, грипп 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.

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
4	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
5	Проверка качества поступающих для реализации продукции – документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

Приложение 6
к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и	10 смывов	1 раз в год

показательной микрофлоры (БГКП)	спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума