

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. заведующего
МДБОУ «детский сад «Шатлык»
Л.Н. Мансурова
Приказ № 01 от 30.04.2025г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения -
детский сад «ШАТЛЫК»
Тукаевского муниципального района
Республики Татарстан**

д. Кувады, 2025 год

Настоящая **Программа производственного контроля МБДОУ-детский сад «Шатлык» Тукавского муниципального района Республики Татарстан** регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

Производственный контроль прежде всего направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждении, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровья детей. Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий МБДОУ - детский сад «Шатлык» Мансурова Лилия Николаевна.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

✓ соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

✓ организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;

✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

Паспорт Программы

<i>Характеристика объекта</i>	
<i>Полное и сокращенное наименование</i>	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Шатлык» Тукаевского муниципального района РТ (МБДОУ-детский сад «Шатлык») Тукаевского муниципального района РТ
<i>Тип объекта</i>	образовательная организация
<i>Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация</i>	1) образовательная: ✓ дошкольное образование; ✓ дополнительное образование детей. 2) присмотр и уход;
<i>Юридический адрес/ Фактический адрес</i>	423895, Республика Татарстан, Тукаевский район, д. Кувады, ул. Центральная, д. 37А
<i>Характеристика здания</i>	
<i>Тип строения, площадь</i>	отдельно стоящее 1-но этажное здание с подвальным помещением
<i>Оборудование</i>	оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
<i>Характеристика инженерных систем</i>	
<i>Освещение</i>	естественное и искусственное
<i>Система вентиляции</i>	естественная, приточно-вытяжная
<i>Система отопления</i>	Индивидуальное газовое отопление, отдельно стоящая котельная
<i>Система водоснабжения</i>	Горячая индивидуальное (бойлеры) и холодная централизованные
<i>Система канализации</i>	централизованная

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

- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- ✓ Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «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 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

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

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

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

✓ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

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

✓ 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»;

✓ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

✓ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

✓ МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

✓ МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

✓ МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

✓ МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Требования, предъявляемые к осуществлению контроля в ДОУ:

✓ Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности в ДОУ.

✓ Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДОУ.

✓ Планирование контроля – тщательно намечаемые цели, задачи. Контроль по всем направлениям работы по воспитанию и обучению, планируются в единстве.

✓ Выявление причин, вызывающих недостатки. Выработка эффективных мер по их устранению.

✓ Своевременность контроля.

✓ Гласное подведение итогов.

Мероприятия, намеченные в результате контроля, должны обязательно выполняться.

4. Перечень работников ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

<i>Должность</i>	<i>Функции</i>
<i>Заведующий</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; ✓ организация плановых медицинских осмотров работников; ✓ организация профессиональной подготовки и аттестации работников; ✓ разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
<i>Делопроизводитель</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; ✓ исполнение мер по устранению выявленных нарушений ✓ контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; ✓ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ✓ ведение учета и отчетности по производственному контролю
<i>Заведующий хозяйством</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; ✓ организация лабораторно-инструментальных исследований; ✓ ведение учетной документации; ✓ разработка мер по устранению выявленных нарушений; ✓ контроль охраны окружающей среды
<i>Лицо, ответственное за организацию питания</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль организации питания; ✓ отслеживание витаминизации блюд; ✓ ведение учетной документации

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

<i>№ п/п</i>	<i>Профессия</i>	<i>Количество человек</i>	<i>Периодический медосмотр</i>	<i>Гигиеническая подготовка и аттестация</i>
1.	<i>Заведующий</i>	1	1 раз в год	ежегодно
2.	<i>Делопроизводитель</i>	1	1 раз в год	ежегодно
3.	<i>Воспитатель</i>	1	1 раз в год	ежегодно
4.	<i>Заведующий хозяйством</i>	1	1 раз в год	ежегодно
5.	<i>Повар</i>	1	1 раз в год	ежегодно
6.	<i>Младший воспитатель</i>	1	1 раз в год	ежегодно
7.	<i>Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания</i>	1	1 раз в год	ежегодно
8.	<i>Уборщик служебных помещений</i>	1	1 раз в год	ежегодно
9.	<i>Сторож</i>	2	1 раз в год	ежегодно

6. План производственного контроля

<i>№ п/п</i>	<i>Контроль</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>
1.	<i>Требования к участку</i>	Проверка исправности игрового оборудования на участке детского сада	ежедневно	Воспитатель по смене, завхоз
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в год	Заведующий
		Проверка уборки участка	ежедневно	Завхоз
2.	<i>Требования к зданию</i>	Обеспечение естественного сквозного проветривания	ежедневно	Делопроизводитель
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Завхоз
		Проверка физкультурного и музыкального инвентаря		
		Осмотр технического состояния здания	весна-осень	Завхоз
3.	<i>Требования к оборудованию помещений</i>	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей	Воспитатель
		Проверка маркировки стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Воспитатель
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз
4.	<i>Требования к искусственному у освещению</i>	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	ежедневно	Завхоз
		Проверка чистки оконных стекол	по графику	Завхоз
5.	<i>Требования к отопительной системе</i>	Проверка температурного режима	ежедневно	Заведующий
6.	<i>Требования к санитарному содержанию помещений</i>	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	ежедневно	Завхоз
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	Завхоз
		Проверка мытья игрушек	ежедневно	Воспитатель
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в 10 дней	Воспитатель

		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	Завхоз
7.	<i>Требования к организации питания</i>	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Завхоз
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	Заведующий, делопроизводитель
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	Повар
		Проверка суточной пробы	ежедневно	Повар
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	Завхоз
		Проверка хранения, реализации скоропортящихся продуктов	ежедневно	Завхоз
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	Повар
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	Завхоз
8.	<i>Требования по медицинскому обеспечению</i>	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий, Делопроизводитель
9.	<i>Требования к организации режима дня и учебных занятий</i>	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	2 раза в год	Заведующий, делопроизводитель
		Проверка продолжительности основной образовательной деятельности	ежемесячно	Заведующий
10.	<i>Требования к организации физического воспитания</i>	Проверка проведения занятий по физическому развитию и закаливающих мероприятий	ежедневно	Заведующий
11.	<i>Требования к организации приема детей в ДОУ</i>	Проверка утреннего приема детей	ежедневно	Заведующий
12.	<i>Медицинское обслуживание</i>	Проверка личной гигиены сотрудников	ежедневно	Завхоз
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	ежедневно	Завхоз
		Проверка прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения	1 раза в год	Завхоз

7. Проведение лабораторных исследований:

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование работ	Единица измерения	Количество проб	Периодичность в год
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	услуга	2	2
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	услуга	2	2
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы(бактерии рода <i>Salmonella</i>)	услуга	2	2
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	услуга	2	2
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: Бактерий рода <i>Proteus</i>	услуга	2	2
Санитарно-бактериологические исследования. Исследование пищевых продуктов: <i>E.coli</i>	услуга	2	2
Исследование готовых блюд, обедов, пищевых продуктов по показателям: химический состав и энергетическая ценность(белок, жир, сухие вещества, подсчет углеводов и калорийности)готовых блюд и пищевых продуктов	услуга	1	1
Исследование мясopодуKтов(в т.ч. из мяса птицы),в т.ч полуфабриKатов,пельменей по показателям: эффективность термообработки	услуга	1	2
Исследование смывов: Смывы с окружающей среды (предприятия общественного питания, торговля, производство, коммунальные объекты, ДДУ, ДОУ): БГКП (с использованием среды Кода)	услуга	10	2

Паразитологические исследования. Санитарно-паразитологические исследования. Смывы с поверхностей: Яйца гельминтов	услуга	10	2
Санитарно-химические исследования дезинфицирующих средств: Нехлорсодержащих	услуга	1	2
Исследования воды: Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): ОМЧ/Общее микробное число	услуга	1	2
Исследования воды: Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): ОКБ/Общие (Обобщенные) колиформные бактерии	услуга	1	2
Исследования воды: Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): Escherichia coli (E.coli)	услуга	1	2
Исследования воды: Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): Энтерококки (фекальные стрептококки)	услуга	1	2
Исследования воды: Вода централизованного водоснабжения (колонки, водопроводные краны, скважины): Колифаги	услуга	1	2
Паразитологические исследования. Санитарно-паразитологические исследования. Почва: Яйца гельминтов, Личинки гельминтов, Цисты кишечных простейших/цисты патогенных кишечных простейших, Определение жизнеспособности яиц гельминтов и личинок гельминтов	услуга	1	1
Измерение параметров микроклимата (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха)	услуга	6	1
Измерение искусственной освещенности	услуга	5	1
Отбор проб (образцов) с учетом удаленности объекта: 1-10 отбираем единиц: до 100 км	услуга	1	2

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля:

- ✓ Журнал здоровья.
- ✓ Личные медицинские книжки.
- ✓ Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- ✓ Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- ✓ Удостоверения качества и безопасности поставляемой продукции.
- ✓ Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- ✓ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- ✓ График смены кипяченой воды.
- ✓ График смены постельного белья и полотенец.
- ✓ Графики и журнал проведения генеральных уборок и дезинфекций.
- ✓ Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- ✓ Журнал аварийных ситуаций.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций

<i>№ п/п</i>	<i>Ситуация</i>	<i>Действия</i>
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сокращение рабочего дня; ✓ организация подвоза воды для технических целей; ✓ обеспечение запаса питьевой воды
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<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.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ введение карантина; ✓ реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ приостановление деятельности до ликвидации аварии; ✓ вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сокращение рабочего дня; ✓ использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов

6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ вызов пожарной службы; ✓ эвакуация; ✓ приостановление деятельности
----	--------------	--

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
1.	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	По необходимости	Заведующий
2.	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	В начале учебного года и по необходимости	Заведующий
3.	<i>Составление списков персонала на медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	Ежегодно и по необходимости	Делопроизводитель
4.	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории</i>	По графику	Делопроизводитель
5.	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>	Постоянно	Заведующий хозяйством
6.	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
7.	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	Ежегодно	Заведующий
8.	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий