

Утверждаю
заведующий МКДОУ д/с № 353
О.В. Донковцева
приказ № 7.1. от 09.01 2023 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН)
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В МКДОУ д/с № 353

г. Новосибирск 2023 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 353 «Солнышко» (МКДОУ д/с № 353)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация
1) образовательная:
дошкольное образование;

Юридический адрес: 630900, г. Новосибирск, ул. Новоуральская, д. 27/3

Фактический адрес: 630900, г. Новосибирск, ул. Новоуральская, д. 27/3

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь: 1969,0 кв. м.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	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; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Программа производственного контроля
2	Старший воспитатель	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий (ООД) и оборудованию в помещениях для работы с детьми; режимных моментов (подготовка к приему пищи, прием пищи); исполнение мер по устранению выявленных нарушений; ведение учета по определенному блоку контроля.	Приказ
3	Заведующий хозяйством	Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; оценка состояния здоровья работников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета по определенному блоку контроля.	Приказ
4	Заведующий хозяйством	Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ
5	Ответственный по питанию	Контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	3	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	13	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, специальной оценке условий труда.

4.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	СОУТ. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.09.2022 г. № 589069
2	Тяжесть трудового процесса Микроклимат на рабочем месте	Повар	СОУТ. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.09.2022 г. № 589069

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов 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	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством, уборщик территории
Освещенность территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП 2.4.3648-20</u> , 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	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, слесарь-электрик, техник
Кратность и качество уборки помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Еженедельно	Заведующий хозяйством, УСП
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, повар
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.			

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; 	<p><u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u> рабочий лист ХАССП</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции; 	<p><u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u> рабочий лист ХАССП</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Калькулятор, кладовщик</p>
<ul style="list-style-type: none"> – время смены кипяченной воды; 		<p>Каждые три часа</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура и влажность на складе; 		<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик</p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура холодильного оборудования в помещении склада; – температура холодильного оборудования в помещении пищеблока; 		<p>Кладовщик Повар</p>	
<p>Приготовление пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; 	<p><u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u> рабочий лист ХАССП</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Калькулятор</p>
<ul style="list-style-type: none"> – поточность технологических процессов; 			<p>Повар</p>
<ul style="list-style-type: none"> – температура готовности блюд; 		<p>Каждая партия</p>	
<p>Готовые блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суточная проба; 	<p><u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u> рабочий лист ХАССП</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>
<ul style="list-style-type: none"> – дата и время реализации готовых блюд; 		<p>Каждая партия</p>	<p>Повар</p>

Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Повар, подсобный рабочий
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар, подсобный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовым и возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП 2.4.3648-20</u>	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
Соблюдение использования технических средств обучения	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Подготовка к приему пищи, прием пищи	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По плану	Старший воспитатель
Профилактика и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели,
Осмотр на предмет присасывания клеща	<u>СП 2.4.3648-20</u> , (п 3.12.4)	Перед дневным сном, при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы территории ДОУ в теплый период года	Воспитатели Медработник (по согласованию)

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий , заведующий хозяйством
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья, обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Работники организации, Заведующий хозяйством
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</u>	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп		1 раз в год	Заведующий хозяйством Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	<u>СП 3.5.1378-03</u>	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	<u>СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Дератизация	<u>СП 3.5.3.3223-14</u>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством

6. 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	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий хозяйством
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального осмотра санитарно-технического состояния и безопасности территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности организации, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№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; обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: ветряная оспа и др.	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 ОРВИ, гриппа и др. – 20 % и более процентов от количества воспитанников	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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	Ежегодно до 01.09.2023 г. и по необходимости	Заведующий, группа ХАССП
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	До 01.09.2023 г. и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий , заведующий хозяйством

9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно до 31 августа 2023.	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МКДОУ д/с № 353

_____ (_____)

Заведующий хозяйством

_____ (_____)

Ответственный по питанию

_____ (_____)

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

12 (двенадцать) листов
цифрами прописью

Должность заведующий
Подпись И.И. Козлов
2013 г. М.П.

