

Принято
Общим собранием работников
ГБДОУ №48 Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 20.01.2023

Утверждено
заведующим ГБДОУ №48
приказ № 23-О от 24.01.2023

Согласовано
Председатель первичной
профсоюзной организации
ГБДОУ №48
А.В. Баркалова

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ГБДОУ № 48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

2023

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, 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 №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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;
- ✓ 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,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует **в течение 1 календарного года**. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ГБДОУ или других существенных изменениях деятельности ГБДОУ. В случае отсутствия необходи-

мости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

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

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга является детским садом общеразвивающего вида, созданного для реализации гарантированного государством Российской Федерации права:

- ✓ на получение детьми дошкольного образования;
- ✓ осуществления физического, социально-коммуникативного, речевого, познавательного и художественно-эстетического развития;
- ✓ охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- ✓ развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителями учреждения являются:

Комитет по образованию Санкт-Петербурга;
Администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

Юридический и почтовый адрес учреждения:

192289, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д.35, корпус 2
Заведующий ГБДОУ: Екатерина Сергеевна Сидельникова

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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
4. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СП 2.1.3684-21 Об утверждении санитарных правил и норм 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"
9. СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
10. СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации
11. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
12. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
13. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
15. Приказ от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н «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».

Для реализации Программы производственного контроля по соблюдению в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в ГБДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на оказание платных лабораторных исследований.
3. Договор на оказание медицинских услуг.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Часть I

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.

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, повар, кухонный рабочий, мойщик посуды, машинист по стирке белья, уборщик служебных помещений	20	IV
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, мойщик посуды, машинист по стирке белья, уборщик служебных помещений	17	III
Тепловое излучение	повар	3	-

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДООУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.

Лабораторные исследования для ГБДОУ №48 проводятся в присутствии заведующего ДООУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

Лабораторные исследования	Количество
Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	6
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	2
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная).	4
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба).	6

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба).	6
Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	6
Отбор проб воды на химический анализ (1 проба)	6
Бактериологическое исследование почвы.	1
Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба).	1
Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба).	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба).	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба).	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по химическим показателям (одна проба).	1
Отбор проб почвы (грунта) для санитарно-химических исследований с одной пробной площадки (5 точечных проб)	1
Отбор проб почвы (грунта) для паразитологических исследований с одной пробной площадки (10 точечных проб)	1
Отбор проб почвы (грунта) для микробиологических исследований с одной пробной площадки (3 точечных пробы)	1
Определение КМАФАнМ.	6
Определение БГКП.	6
Определение <i>Staphylococcus aureus</i> .	6
Определение бактерий рода <i>Proteus</i> .	6
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл.	6
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	6
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб).	3

Смывы с поверхности	
Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием среды КОДА	15
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	15
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	3
Бассейн	
Вода бассейна	
Определение цветности, мутности	12
Определение хлоридов	12
Определение остаточного связанного хлора на объекте	12
Определение запаха	12
Определение хлороформа.	12
Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus	24
Исследования объектов окружающей среды: анализ воды на легионеллы	1
Санитарно-паразитологические исследования воды централизованных систем водоснабжения, питьевой воды, расфасованной в емкости, воды плавательных бассейнов	3
Отбор проб воды бассейна (1 проба).	6
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам комплекса лабораторных исследований воды бассейна с оценкой перечня показателей и условий отбора проб	6
Смывы с поверхностей в помещениях бассейна	
Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием среды КОДА	10
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	10
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2
Мясо	
Определение КМАФАнМ	1
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1
Определение БГКП	1
Определение L- monocytogenes классическим методом	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1
Рыба	
Санитарно-паразитологические исследования рыбы и нерыбных объектов промысла (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся)рыбной продукции, мяса и мясной продукции, а также продуктов их переработки (1 проба)	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1

Овощи	
Определение нитратов	1
Исследование зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий, сухофруктов, сушеных овощей на загрязненность и зараженность вредителями (насекомые, клещи)	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2
Молочные продукты	
Определение КМАФАнМ	1
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1
Определение БГКП	1
Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	1
Определение дрожжей, плесени	1
Определение <i>L. monocytogenes</i> классическим методом	1
Определение растительных стербинов	1
Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в организацию проводившую исследования о повторном проведении лабораторного обследования.

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники ГБДОУ № 48.

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 2 раза в год:

- Перед началом учебного года
- В начале календарного года
- При дежурстве учреждения в летний период, перед началом ЛОК

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	РКОЗ	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	РКОЗ	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	РКОЗ	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Заместитель заведующего по АХР	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений. Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР, заведующий	Журнал оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием	1 раз в 2 недели	Старший воспитатель	Журнал

маркировки постельного белья, полотенец			производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий производством, кладовщик	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия сырой продукции	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Кладовщик	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель, воспитатели	Журнал оперативного контроля
Контроль за проведением закалывающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель, воспитатели	Журнал оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по ГРИППУ и ОРВИ	В прививочный сезон	Медицинский персонал	
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель, воспитатели	Журнал оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Заведующий, старший воспитатель	Журнал осмотра сотрудников.
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заведующий, старший воспитатель	Журнал оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал оперативного контроля

Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Воспитатели	
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал оперативного контроля

Часть 4

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

1. Заключение санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Заключение санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Заключение микробиологического и химического исследования воды;
4. Журнал здоровья персонала ДОУ.
5. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
6. Программа «Меркурий» по оформлению ветеринарных сопроводительных документов (ВСД).
7. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
8. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
9. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
10. Журнал осмотра детей на педикулёз.
11. Личные медицинские книжки сотрудников.
12. Журнал учёта текущей заболеваемости.
13. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
14. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.