

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Арборский детский сад»

_____ Р.А.Попова

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МДОУ «Арборский детский сад»**

| | |
|---|---|
| Официальное наименование учреждения | Полное наименование – Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Арборский детский сад». Сокращенное наименование — МДОУ «Арборский детский сад» |
| Юридический адрес | 425527, Республика Марий Эл, Мари-Турекский район, д.Лопово, ул.Лопово, д.53. |
| Учредитель | МУ «Отдел образования и по делам молодежи Мари-Турекского муниципального района Республики Марий Эл» |
| Телефон | 8-927-874-9339 |
| Электронный адрес МДОУ | arborsad@mail.ru |
| Информационный сайт МДОУ | http://edu.mari.ru/mouo-mariturek/arborsad/default.aspx |
| Лицензия на образовательную деятельность | Серия 12Л01 № 0001033 регистрационный №417, выдана 8 февраля 2018 года, Министерством образования и науки Республики Марий Эл |
| Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер | 1111226000423 |
| Должность руководителя | заведующий |
| ФИО руководителя | Попова Роза Алексеевна |

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МДОУ «Арборский детский сад» возлагается на заведующего детского сада Попову Розу Алексеевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается заведующего детского сада.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее

производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Сернурском районе.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Сернурском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

| №п /п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|--------------|---|------------------------------|
| 1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03 |
| 2. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3,п.3.4 спп.3.4.1-3.4.19,п.3.5спп.3.5.1до3.5.15) | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1по 6,раздел 8,приложения с 1по 13) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | "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)» | СанПиН 3.1/2.4.3598-20 |
| 5. | «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»: | СП 3.1.3597-20 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий» | СанПиН 2.1.3684-21 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» | СП 2.1.3678-20 |

| | | |
|-----|---|--------------------|
| 8. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 9. | «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | СанПиН 3.3686-21 |
| 10. | Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299). | |

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

1. Заведующий – Попова Роза Алексеевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

2. Лицо, ответственное за контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм учебно-воспитательного процесса, за профилактику травматических и несчастных случаев, составление расписания занятий – председатель профкома Михайлова Т.Р.

3. Лицо, ответственное за контроль санитарного состояния детского сада, за состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; за исправностью и безопасностью работы электрооборудования, мебели – завхоз Алексеев В.П.

1. Лицо, ответственное за организацию питания и качественное приготовление пищи, санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое состояние пищеблока, ведение документации пищеблока – повар Алексева Л.А.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---|-----------------------|--|-------------------------------------|--|
| 1. | Воспитатели | 3 | Работа в детских образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | | |
| 2. | Заведующий | 1 | Работа в детских образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на ПК. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПК. | | |
| | | | Работа в детских образовательных учреждениях | | |
| 3. | Заведующий хозяйством | 1 | Работа в детских образовательных учреждениях | 1 раз в год | |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | | |
| 4. | Кухонный рабочий повар | 1 | Работа в детских образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | 1 | Работа у горячей плиты. Подъем и перемещение груза вручную. | | |
| 5. | Младший воспитатель | 2 | Синтетические моющие средства Хлор и его соединения. Работа, связанная с мышечным напряжением. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | | Работа в детских образовательных учреждениях. | | |
| 6. | Машинист по ремонту и стирке спецодежды | 1 | Работа в детских образовательных учреждениях. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства. Работа, связанная с мышечным напряжением. | | |
| 7. | Сторожа Машинист (кочегар) | 2 | Работа в детских образовательных учреждениях. | 1 раз в год | |
| | | 2 | Работа, связанная с напряжением внимания. | | |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | | |

10.Перечень сотрудников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке:

| N п/п | ФИО сотрудника | Занимаемая должность | Медицинский осмотр | Профессиональная гигиеническая подготовка |
|--------------|---------------------------------|--|---------------------------|--|
| 1. | Попова Роза Алексеевна | Заведующий | + | + |
| 2. | Осипова Ольга Геннадьевна | Воспитатель | + | + |
| 3. | Морозова Арина Вячеславовна | Воспитатель | + | + |
| 4. | Михайлова Татьяна Радиковна | Воспитатель | + | + |
| 5. | Алексеева Лариса Аркадьевна | Повар | + | + |
| 6. | Галлямова Светлана Владимировна | Кухонный рабочий | + | + |
| 7. | Егорова Эмма Робертовна | Младший воспитатель | + | + |
| 8. | Васинкина Светлана Вячеславовна | Младший воспитатель | + | + |
| 9. | Осипова Татьяна Ивановна | Машинист по стирке и ремонту спецодежды (0,5 ст.), дворник (0,5 ст.) | + | + |
| 10. | Михайлова Татьяна Георгиевна | Машинист (кочегар), воспитатель 0,5 ст. | + | |
| 11. | Семёнов Станислав Иванович | Машинист (кочегар) | + | |
| 12. | Алексеев Виталий Петрович | Завхоз 0,5 ст. | + | |
| 13. | Алексеев Иван Петрович | Сторож | + | |
| 14. | Дмитриев Евгений Ильич | Сторож | + | |

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

Потенциальную опасность представляют следующие виды услуг питание
перечислить

3. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

Объекты производственного контроля

Помещения учреждения;
Помещения столовой;
Технологическое оборудование;
Рабочие места;
Сырье, полуфабрикаты;
Готовая продукция;
Отходы производства и потребления.

12. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

| № п/п | Контролируемый показатель | Периодичность контроля | ФИО, должность |
|-------|--|--|----------------------|
| 1. | Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Завхоз |
| 2. | Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены воспитанников) | Ежедневно | Завхоз |
| 3. | Организация питания воспитанников | Ежедневно | Бракеражная комиссия |
| 4. | Сбор и утилизация отходов | Договор услуг по вывозу и захоронению ТБО | Завхоз |
| 5. | Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку | Завхоз |
| 6 | Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала | Постоянно | Заведующий |
| 7 | Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с национальным прививочным календарем | Заведующий |

| | | | |
|-----|--|--|-------------------------------------|
| 8. | Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Повар, кухонный рабочий |
| 9. | Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Бракеражная комиссия, повар |
| 10. | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар, бракеражная комиссия |
| 11. | Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Повар |
| 12. | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия |
| 13. | Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия, Повар |
| 14. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (Посудомоечный цех) | Повар |
| 15. | Контроль за организацией приема пищи воспитанников | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | повар бракеражная комиссия |
| 16. | Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Завхоз, повар, бракеражная комиссия |
| 17. | Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Завхоз, повар |
| 18. | Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Повар, бракеражная комиссия |
| 19. | Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи | Ежедневно | Воспитатели |

13. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору

| Объект исследования и контроля | Контролируемый показатель | Периодичность Проведения исследования |
|--|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Вода | | |
| Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента) | Микробиологические показатели | 2 раза в год |
| Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров | На БГКП, паразитология | 2 раза в год |
| Исследование калорийности готовых блюд | | 1 раз в год |
| Готовая продукция (мясные и рыбные блюда) | Эффективность термической обработки | 2 раза в год |

14. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО Роспотребнадзора

| Объект исследования и контроля | Контролируемый показатель | Периодичность проведения исследования |
|--------------------------------|---|---|
| Групповые помещения | Параметры микроклимата | 2 раза в год (переходный и зимний периоды года) |
| Групповые помещения | Искусственная и естественная освещенность | 1 раз в год |
| Дератизация | | Договор на обработку от 10.01.2022г. |

15. Формы учета и отчетности.

Десятидневное меню (кабинет заведующего; пищеблок – повар);

Ежедневное меню (столовая – повар);

Технологические карты приготавливаемых блюд (пищеблок – повар); Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пищеблок-повар);

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (пищеблок – повар);

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (пищеблок - повар);

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (пищеблок – повар);

«Журнал здоровья» (пищеблок – повар);

Ведомость контроля за рационом питания (пищеблок – повар);
 Книга учета поступления товаров (пищеблок – повар);
 Журнал по контролю качества скоропортящихся товаров (пищеблок – повар);
 Книга учета проверок юридического лица (кабинет заведующего);

Приложение 15.2.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

16.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения:

| № п/п | Наименование ситуации | Порядок информирования | Мероприятия по ликвидации | Ответственный исполнитель |
|-------|--|--|---|---------------------------|
| 1 | Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы | Администрация ДОУ Аварийные службы ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81 | Вызов аварийной бригады, оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости, организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации. Проведение лабораторного контроля | Завхоз Алексеев В.П. |

| | | | | |
|---|--|--|---|-----------------------------------|
| 2 | Отключение электричества | Администрация ДОУ Аварийные службы. При отключении на пищеблоке в течение длительного времени ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сernурском районе 8(83633)9-87-81 | | Завхоз Алексеев В.П., повар |
| 3 | Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров | Администрация ДОУ МЧС ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сernурском районе 8(83633)9-87-81 | Вызов МЧС Демеркуризация помещений. Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и др. | Завхоз Алексеев В.П. |
| 4 | Пожар | Администрация ДОУ Аварийные службы 01, 110 | Вызов пожарной команды Оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости | Завхоз Алексеев В.П. |
| 5 | Пищевое отравление, острые инфекции | Администрация ДОУ Отдел образования ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сernурском районе 8(83633)9-87-81 | Отстранение детей от занятий с последующей госпитализацией, проведение дезинфекционных мероприятий, наблюдение за контактными больными | Завхоз, воспитатели, повар |
| 6 | Аварии в системе отопления, низкий температурный режим | Администрация ДОУ МЧС ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сernурском районе 8(83633)9-87-81 | Вызов аварийной бригады, оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости. Отстранение детей от занятий в школе. | Завхоз Алексеев В.П. |

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников

Политика МДОУ «Арборский детский сад» качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))
Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство детского сада несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

17. Мероприятия производственного контроля

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|--|--|--|---------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| Общие положения | | | | | | |
| 1. Прохождение работниками медицинских осмотров | при поступлении на работу | Справка о состоянии здоровья | Постоянно | беседа | заведующий | Медицинские книжки |
| | Периодические медицинские осмотры | Справка о состоянии здоровья | Раз в год | График прохождения | | Медицинские книжки |
| 2. Гигиеническое обучение работников | Работники пищеблоков, уборщики, педагоги | | Один раз в год Один раз в два года | | повар завхоз | Медицинские книжки |
| ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к земельному участку | | | | | | |
| 1. Озеленение территории | Площадь озеленения (защитные зеленые полосы, газоны, зоны отдыха.) | Пришкольная территория | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | завхоз | Акт приемки образовательного учреждения |
| | Посадка кустарников и деревьев | Пришкольная территория | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Завхоз | |
| 2. Функциональные зоны с учетом | Процент охвата обучающихся, Соответствие оборудованию возрасту | физкультурно-спортивная и игровые площадки | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | завхоз | |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|---|---|---|-------------------------------|---|---|---|
| особенностей организации учебно-воспитательного процесса: | Расположение (условия въезда транспорта), Наличие и состояние мусоросборников | Хозяйственная | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Завхоз | Информация |
| | Процент охвата обучающихся | Зоны отдыха | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | | Информация |
| 3. Освещение территории участка в темное время суток | Норма освещенности | Пришкольная территория | Постоянно | Наблюдение (осмотр) | Сторожа | Информация |
| ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ | | | | | | |
| 1. Естественное освещение окон помещений | солнцезащита | Окна групповых помещений | Постоянно | Наблюдение, регистрация в журнале | Воспитатели, мл.воспитатели | информация |
| 2. Состояние санузлов | санитарное состояние помещений, педальных ведер или урн | санузлы | Постоянно | Наблюдение, регистрация в журнале | Завхоз, уполномоченный по ОТ | Рекомендация, Журнал общественного контроля |
| | наличие туалетной бумаги | санузлы | Постоянно | Наблюдение, регистрация в журнале | Мл.воспитатели | информация |
| | наличие мыла, полотенце | санузлы | Постоянно | Наблюдение, регистрация в журнале | Мл.воспитатели | информация |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|--|---|---|-------------------------------|---|---|---|
| | наличие и состояние накладных сидений на унитазах; | санузлы | Ежедневно | Наблюдение, регистрация в журнале | Мл.воспитатели | Рекомендация, журнал общественного контроля |
| 3. Состояние спортивных залов и других спортивных сооружений | Оборудование спортивных залов и других спортивных сооружений | спортивный зал | Постоянно | Наблюдение беседа, изучение документации | Воспитатели | Акт готовности |
| 4.Состояние гардероба | Расположение и оснащение в соответствии с численностью учащихся | гардеробы | Ежедневно | Наблюдение беседа | Воспитатели Мл.воспитатели | |
| ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ | | | | | | |
| 1.Организация питьевого режима | из централизованной водопроводной системы | Чайники | Ежедневно | наблюдение | Воспитатели Мл.воспитатели | Журнал информация |
| 2. Соблюдение воздушно-теплого режима | Температура воздуха в помещениях (наличие термометров) | воздушно-тепловой режим в помещениях | Ежедневно | наблюдение | Воспитатели Мл.воспитатели | Журнал общественного контроля |
| | Воздухообмен | Исправность фрагм и форточек | Ежедневно | наблюдение | завхоз | график проветривания |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|--|--|---|-------------------------------|---|---|---|
| ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ | | | | | | |
| 1. Эстетическое оформление помещений | Окраска стен, потолков, полов и оборудования | Стены, потолки, полы, оборудование | Один раз в год | Осмотр | Воспитатели Мл.воспитатели | информация |
| | Окраска поверхностей интерьера | поверхности интерьера | Один раз в год | Осмотр | Воспитатели Мл.воспитатели | информация |
| | Окраска оконных рам и переплетов | Оконные рамы и переплеты | Один раз в год | Осмотр | Воспитатели Мл.воспитатели | информация |
| 2. Оснащение источниками искусственного освещения | Состояние светильников с люминесцентными и светодиодными лампами, техническое состояние и исправность выключателей | светильники с люминесцентными и светодиодными лампами | Ежедневно | изучение документации, осмотр | Рабочий ОЗС зав. кабинетами | Акт проверки, результаты лабораторных исследований Журнал заявок |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|--|--|---|-------------------------------|---|---|---|
| ТРЕБОВАНИЯ к оборудованию помещений | | | | | | |
| 1. Оборудование учебного помещения мебелью | Расстановка мебели в соответствии с ростом обучающихся, контроль правильной позы обучающихся | Учебная мебель | Ежедневно | Осмотр, Беседа, изучение документации | Воспитатели | Информация в журнале |
| | Маркировка и состояние мебели | Размер учебной мебели | Постоянно | Осмотр, изучение документации | Воспитатели | |
| | Расстановка мебели в соответствии с уровнями естественной освещенности рабочих мест | рабочие места обучающихся | Постоянно | Осмотр, изучение документации | Воспитатели | Информация в журнале контроля |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|---|--|---|-------------------------------|---|---|---|
| ТРЕБОВАНИЯ к организации образовательного процесса | | | | | | |
| 1. Организация образовательного процесса | Условия и организации обучения обучающихся | Начало занятий, продолжительность занятий и перемен | Ежедневно | Наблюдение беседа Изучение документации | Заведующий | приказ |
| | Режим работы ДОУ | Расписание занятий | Два раза в год | Наблюдение беседа Изучение документации | Заведующий | Акт, приказ, информация в журнал контроля |
| | Максимально допустимая учебная нагрузка | физкультминутка | Два раза в год | Наблюдение | Заведующий | информация |

| Объекты контроля | Контролируемые параметры (показатели) | Точки контроля (в том числе ККТ) | Периодичность контроля | Методика (технология процедура) контроля | Ответственные лица (органы контроля) | Формы учетно-отчетной документации |
|---|--|---|-------------------------------|---|---|---|
| ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к содержанию территории и помещений | | | | | | |
| 1.Состояние территории | Уборка территории | контейнеры | Ежедневно | Наблюдение | Завхоз дворник | информация |
| | Контейнеры для сбора мусора | Целостность, отсутствие выбоин, неровностей | Ежедневно | Наблюдение | Завхоз дворник | информация |
| | Состояние твердого покрытия пешеходных дорожек | инвентарь | Ежедневно | Наблюдение | Завхоз дворник | журнал общественного контроля |
| | Уборочный инвентарь | помещения | Ежедневно | Наблюдение | Завхоз дворник Мл.воспитатели | Информация в журнале контроля |
| 2. Все помещения учреждения | Уборка помещений, Уборочный инвентарь | инвентарь | Ежедневно | Наблюдение | Завхоз Дворник Мл.воспитатели | Рекомендация, журнал общ.контроля |

18. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
 - оснащение пищеблока детского сада современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

