

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ «Прудковский д/с»
Л.А. Михайлова
Приказ от «09» 01 2020г. № 24-а



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
· выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Муниципальном казенном
дошкольном образовательном учреждении
« Прудковский детский сад » Сафоновского района
Смоленской области
на 2020/ 2021 год

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 во 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 Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Прудковский детский сад» Сафоновского района Смоленской области с численностью персонала 11,95 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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, воспитанием и образованием детей;
- ✓ 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 ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ,

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором по Сафоновскому, Дорогобужскому и Холм-Жирковскому районам без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Прудковский детский сад» Сафоновского района Смоленской области является некоммерческой организацией, детским садом присмотра и ухода за детьми, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКДОУ «Прудковский д/с » - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является муниципальное образование «Сафоновский район» Смоленской области.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 215541, Смоленская область, Сафоновский район, п. Прудки, ул. Центральная, 8 (48142) 74116.

Заведующий ДОУ: Михайлова Лариса Александровна, телефон 8 920-305-54-26.

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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
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 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».
11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПиН по кишечным инфекциям.
13. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
14. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
15. ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
16. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
17. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н
«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 в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на оказание платных медицинских работ и услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»
4. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
5. Договор с ОГБУЗ «Сафоновская центральная больница на медицинское обслуживание воспитанников»
6. Личные санитарные книжки сотрудников.
7. 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.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОО самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	4	IV
Хлорные соединения («аламинол», «деохлор», «жавель»)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	4	III
Тепловое излучение	Шеф-повар, повар	1	-

Лабораторные исследования для МКДОО «Прудковский д/с» проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области в присутствии заведующего ДОО в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ДОО на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

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

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МКДОУ «Прудковский д/с»
 _____ Л.А. Михайлова
 приказ от «___» _____ 2020г. №___

**График производственного лабораторного контроля
 МКДОУ «Прудковский д/с » на 2020 год**

№ п/п	Наименование выполняемых	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1.	Анализ воды на вирусологическое обследование (рото-, норо-, аденовирусы)								+				
2.	Замеры искусственной освещенности (75 замеров)								+				
3.	Замеры параметров микроклимата (72 замера) 144?								+				
4.	Микробиологическое исследование воды из разводящей сети (1 проба)												
5.	Химический анализ воды из разводящей сети (1 проба)												
6.	Пробы песка в песочницах на паразитологию (6 проб)						+						
7.	Смывы БГКП в пищеблоке, в том числе с рук персонала (10 штук)												
11	Микробиологическое исследование готовых блюд (2 пробы)								+				
12	Качество термообработки готовых блюд (2 пробы)								+				

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
Руководители:		
1	Михайлова Лариса Александровна	Заведующий
Педагогический персонал:		
2	Севрюкова Марина Валентиновна	Воспитатель
3	Чекурина Ольга Викторовна	Воспитатель
Обслуживающий персонал		
4	Ротарь Татьяна Аркадьевна	Повар
5	Ильичева Татьяна Петровна	Машинист по стирке белья
6	Лабунец Татьяна Викторовна	Младший воспитатель
7	Тармаева Людмила Геннадьевна	Младший воспитатель
8	Михайлов Владимир Владимирович	Сторож
9	Гром Наталья Васильевна	Сторож

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **2 раза в год:** в ходе планового медицинского осмотра и в после отпускной период перед выходом на работу.

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

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется Учредителем – муниципальное образования «Сафоновский район» Смоленской области

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	Воспитатель	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневого навеса	1 раз в месяц Май - сентябрь	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Заведующий ДОУ	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Заведующий	Экран санитарного состояния, карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал административно-общественного контроля
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал производственного контроля
Проверка персонала	Ежедневно	Заведующий	Журнал осмотра

пищевых заболеваний на кожные			сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	Заведующий	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Заведующий ДОУ	Журнал бракеража сырой продукции, карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Заведующий	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ, Комиссия общественного контроля за питанием	Журнал производственного контроля, акты проверки комиссией
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаляющих мероприятий	1 раз в месяц	заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий ДОУ	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в месяц	заведующий	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	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	Карты оперативного контроля

Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	заведующий	Журнал производственного контроля

Часть 4

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

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журнал здоровья персонала ДООУ.
6. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
7. Ветеринарные справки о качестве товара.
8. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
9. Журнал учёта профилактических прививок.
10. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
11. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
12. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
13. Журнал осмотра детей на педикулёз.
14. Табель учёта проведения закаливающих процедур.
15. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
16. Личные медицинские книжки сотрудников.
17. Журнал учёта текущей заболеваемости.
18. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
19. Журнал учёта бактериальных препаратов.
20. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
21. Накопительная ведомость по анализу питания.
22. Журнал учёта дезаров.
23. Амбулаторный журнал.