

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Чернореченский детский сад комбинированного вида»**

ПРИНЯТО

На Общем собрании
Протокол № 1 от 29.08.2018г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МДОБУ «Чернореченский ДСКВ»
№ от 29.08.2018г

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

г. Сертолово
2018 г.

Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (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 дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Чернореченский детский сад комбинированного вида» с численностью работников 46 единиц.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.105801 «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 санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований 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, 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.

В программу включены:

- ✓ перечень 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,
- ✓ заместитель заведующего ДОУ,
- ✓ медсестра,
- ✓ завхоз,
- ✓ воспитатель,
- ✓ кладовщик,
- ✓ кастелянша.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется органом инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в ЛО» по Всеволожскому району.

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 дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Чернореченский детский сад комбинированного вида» является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, реализующим общеобразовательные программы.

МДОБУ «Чернореченский ДСКВ» самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является управление Муниципальное образование «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 188651, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, г. Сертолово, мкр. Черная Речка д.22, корп. 2

Заведующий ДОУ: Кацай Ирина Павловна.

Заместитель заведующего по безопасности: Баранов Вячеслав Александрович.

Заместитель заведующего по воспитательной работе: Цимбалюк Елена Николаевна

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. Иерсиниозы».
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».

16. 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 дезинфекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра работников.
4. Договор ГБУЗЛО «Сертоловская городская больница» на медицинское обслуживание воспитанников
5. Личные санитарные книжки сотрудников.
6. 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 ДОУ 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	Младший воспитатель	8	
	Уборщик служебных помещений	1	
Хлорные соединения («аламинол», «деохлор», «жавель»)	Кухонный рабочий	2	
	Младший воспитатель	8	
	Уборщик служебных помещений	1	
	Кухонный рабочий	2	
Тепловое излучение	Повар	2	3.1

Лабораторные исследования для МДОБУ «Чернореченский ДСКВ» проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Всеволожскому району в присутствии заведующего ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ДОУ на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

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

УТВЕРЖДЁН:

График производственного лабораторного контроля
МДОБУ «Чернореченский ДСКВ» г. Всеволожска на 2018 год

№ п/п	Наименование выполняемых работ	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												
2	Микробиологическое исследование воды из разводящей сети 2 пробы												
3	Химический анализ воды из разводящей сети (1 проба)												
4	Пробы песка в песочницах на паразитологию (2 пробы)												
5	Смывы БГКП в пищеблоке, в том числе с рук персонала (10 штук)												
6	Микробиологическое исследование готовых блюд (1 проба)												
7	Качество термообработки готовых блюд (1 проба)												

Часть 2

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

№п /п	Должность
	Руководители
1	Заведующий
2	Заместитель заведующего по воспитательной работе
3	Заместитель заведующего по безопасности
4	Главный бухгалтер
5	Заведующий хозяйством
	Специалисты
1	Воспитатель
2	Музыкальный руководитель
3	Педагог-психолог
4	Инструктор по физической культуре
5	Бухгалтер
6	Учитель-логопед
	Служащие
1	Делопроизводитель
2	Младший воспитатель
	Рабочие
1	Повар
2	Кухонный рабочий
3	Грузчик
4	Кладовщик
5	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
6	Кастелянша
7	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
8	Уборщик служебных помещений
9	Дворник

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 ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется Учредителем - управлением образования Администрации города СПб.

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	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Осмотр территории ДОУ, здания	1 раз в неделю	Заместитель Заведующего по безопасности	Журнал производственного контроля
Осмотр целостности ограждения территории ДОУ	1 раз в неделю	Заместитель Заведующего по безопасности	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима.	Ежедневно	Медсестра	Журнал температурного режима
Контроль за оборудованием и пособий для развития и игр для детей	1 раз в месяц	Зам. заведующего по ВР	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Зам. заведующего по ВР	Оперативный контроль
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медсестра	Оперативный контроль
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц	Завхоз	Оперативный контроль
Соблюдение графика уборки		Медсестра	
Контроль за состоянием оборудования			
Состояние физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Инструктор по ФИЗО Муз.руководитель	Оперативный контроль
Состояние маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля

Состояние закрепления оборудования	1 раз в квартал	Инструктор по ФИЗО Муз.руководитель	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в месяц	Завхоз	Оперативный контроль
Состояние маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Кастелянша	Оперативный контроль
Состояние хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Оперативный контроль
Контроль за организацией питания			
Состояние столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра	
Режим организации питания в группах	2 раза в месяц	Заведующий Воспитатель	Карты оперативного контроля
Качество приготовления пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
Состояние поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик Заведующий	Журнал бракеража готовой продукции Карты оперативного контроля
Хранение и реализация скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Соблюдение температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Хранение продуктов и соблюдение температурного режима в холодильниках и на складе	1 раз в месяц	Заведующий Комиссия	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Состояние работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Зам. Заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Проведение закалывающих мероприятий	1 раз в месяц	Зам. Заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Проведение вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Медсестра Заведующий	
Прохождение медосмотров сотрудников	1 раз в год	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Соблюдение режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Воспитатель	Карты оперативного контроля
Соблюдение режима двигательной	1 раз в месяц	Зам.заведующег	Карты

активности детей		о по ВР	оперативного контроля
Состояние оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в месяц	Зам.заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Соблюдение максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Зам.заведующего по ВР	Карты оперативного 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.