

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д\с № 2 «Ромашка» пгт. Ноглики
Иванькова Е.В.
Приказ от «21» декабря 2020 г. №167



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 2 «Ромашка» пгт. Ноглики
на 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 в соответствии со статьей 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 бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 2 «Ромашка» с численностью персонала 22 человека.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «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,
- начальник хозяйственного отдела ДОУ,
- медсестра ДОУ.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Александровск – Сахалинском, Тымовском и Ногликском районах 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 бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 «Ромашка» пгт. Ноглики является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности:

реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем учреждения является Администрация муниципального образования «Городской округ Ногликский»

Юридический и почтовый адрес учреждения:

694450, Сахалинская область, п.г.т. Ноглики, ул. Вокзальная, 20 «А»

Заведующий МБДОУ д\с № 2 «Ромашка»пгт Ноглики: Иванькова Елена Васильевна.

Медицинская сестра: Жулдыбина Елена Сергеевна

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 по дезинфекции.
11. СанПиН по кишечным инфекциям.
12. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
13. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
14. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
15. 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 выполнение работ по дератизации, дезинсекции, дезинфекции
2. Договор на медицинское обслуживание учащихся (воспитанников) образовательного учреждения.
3. Договор оказания платных услуг по проведению периодического медицинского осмотра.
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.

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

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, кухонный рабочий	6	IV
Дезинфицирующие средства «Жавельон», « Жевель Син»	Младший воспитатель, кухонный рабочий	6	III
Тепловое излучение	повар	2	-

Лабораторные исследования для МБДОУ д\с № 2 «Ромашка» пгт Ноглики проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Александровск – Сахалинском, Тымовском и Ногликском районах в присутствии заведующего ДОО в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ДОО на основании договора, составляемого по ситуации.

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

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующая
 МБДОУ д\с №2 «Ромашка»
 Иванькова Е.В.
 Приказ от «29» декабря 2018 г.
 №139

График производственного лабораторного контроля
МБДОУ д\с №2 «Ромашка» на 2019 год

№ п/п	Наименование выполняемых работ	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январь	фев	март	апрел	май	июн	июл	авгус	сентя	октяб	нояб	декаб
1.	Анализ воды на вирусологическое обследование (рото-, коро-, астровирусы)												
2.	Замеры искусственной освещенности												+
3.	Замеры параметров микроклимата												+
4.	Микробиологическое исследование воды (1 проба)												+
5.	Химический анализ воды (1 проба)												+
6.	Исследование воды на паразитарные показатели (1 проба)												
7.	Пробы песка в песочницах на паразитологию						+						
8.	Смывы БГКП в пищеблоке, в том числе с рук персонала												+
9.	Микробиологическое исследование готовых блюд												+
10.	Качество термообработки готовых блюд												+

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат сотрудники по следующим должностям:

№ п/п	Должность
1.	Заведующий
2.	Воспитатели
3.	Музыкальный руководитель
4.	Инструктор по физкультуре
5.	Медицинская сестра
6.	Младший воспитатель
7.	Кухонный рабочий
8.	Сторож
9.	Повар
10.	Начальник хозяйственного отдела
11.	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится в ходе планового медицинского осмотра и по эпидемиологическим показаниям.

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.

Часть 3

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

Параметры контроля	Периодичность	Ответственный	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	заведующий	Журнал санитарного состояния
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	заведующий	Журнал санитарного состояния
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	заведующий	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Заведующий	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал санитарного

искусственной освещенности в групповых помещениях и залах			состояния
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Заведующий, медицинская сестра	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий, начальник хозяйственного отдела	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Заведующий, Медицинская сестра	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий, начальник хозяйственного отдела	Журнал санитарного состояния
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Медицинская сестра	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Заведующий, Медицинская сестра	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий, начальник хозяйственного отдела	Журнал санитарного состояния
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий, Медицинская сестра	Журнал санитарного состояния
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра 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	Медицинская сестра Заведующий ДОУ	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	начальник хозяйственного отдела 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	Ежедневно	начальник хозяйственного	Журнал температурного режима

холодильников		о отдела	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 закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий, медицинская сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников.
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра	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 ДОУ	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	заведующий	Карты оперативного 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. Журнал здоровья работников пищеблока.
2. Журнал здоровья персонала ДОУ.
3. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
4. Сертификаты о качестве товара.
5. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
6. Журнал учёта профилактических прививок.
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. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
12. Личные медицинские книжки сотрудников.
13. Журнал учёта текущей заболеваемости.
14. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
15. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
16. Накопительная ведомость по анализу питания.