

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Южный» г. Всеволожска.**

Принято:
на Общем собрании работников
Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

Утверждено
Приказ от 31.08.2018г. № 160

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

г. Всеволожск

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 «Детский сад комбинированного вида «Южный» г. Всеволожска с численностью работников 94 единицы.

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 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, 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 лонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ,
- ✓ заместитель заведующего ДОУ,
- ✓ руководитель структурного подразделения,
- ✓ медсестра,
- ✓ завхоз,
- ✓ воспитатель,
- ✓ инструктор по физической культуре,
- ✓ музыкальный руководитель,
- ✓ 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 «Детский сад комбинированного вида «Южный» г. Всеволожска является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, реализующим общеобразовательные программы.

МДОБУ «ДСКВ «Южный» г. Всеволожска - 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: 188645, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, г. Всеволожск, ул. Невская, д.16.

Заведующий ДОУ: Пашина Светлана Александровна.

Заместитель заведующего по безопасности: Бортниченко Любовь Васильевна.

Заместитель заведующего по воспитательной работе: Косычева Любовь Геннадьевна.

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».
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 дезинфекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра работников.

5. Договор ГБУЗЛО «Сертоловская городская 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 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	16	IV
	Уборщик служебных помещений	2	
	Кухонный рабочий	2	
Хлорные соединения («аламинол», «деохлор», «жавель»)	Младший воспитатель	16	III
	Уборщик служебных помещений	2	
	Кухонный рабочий	2	
Тепловое излучение	Повар	4	-

Лабораторные исследования для МДОБУ «ДСКВ «Южный» г. Всеволожска 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 «ДСКВ «Южный»
г. Всеволожска

№ 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.	Замеры искусственной освещенности (32 замера)		+											
3.	Замеры параметров микроклимата (28 замеров)		+											
4.	Замеры параметров ЭМИ ПЭВМ (4 замера)		+											
5.	Замеры параметров шума (3 замера)		+											
6.	Замеры параметров вибрации (1 замер)		+											
7.	Микробиологическое исследование воды из разводящей сети			+			+			+			+	

	(1 проба)												
8.	Химический анализ воды из разводящей сети (1 проба)		+			+			+			+	
9.	Пробы песка в песочницах на паразитологию (6 проб)					+						—	
10.	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:

№п /п	Должность
	Руководители
1	Заведующий
2	Заместитель заведующего по воспитательной работе
3	Заместитель заведующего по безопасности
	Руководитель структурного подразделения
4	Главный бухгалтер
5	Шеф-повар
6	Заведующий хозяйством
	Специалисты
1	Воспитатель
2	Музыкальный руководитель
3	Педагог-психолог
4	Инструктор по физической культуре
5	Бухгалтер
6	Учитель-логопед
7	Учитель - дефектолог
	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 ДООУ 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 неделю	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Осмотр территории ДООУ	Ежедневно	Заместитель заведующего по безопасности	Журнал производственного контроля
Осмотр целостности ограждения территории ДООУ	Ежедневно	Заместитель заведующего по безопасности	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневого навесов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за	При		Журнал

соблюдением температурного режима	пониженной температуре воздуха на	Завхоз	температурного режима
оборудования и пособий для развития и игр детей		заведующего по ВР	
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	Заместитель заведующего по ВР	Журнал производственного контроля

Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений. Соблюдение графика уборок	1 раз в квартал	Завхоз Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Инструктор по ФИЗО	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Инструктор по ФИЗО Музыкальный руководитель	Журнал административно общественного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Кастелянша	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

инвентаря			
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заведующий Воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1	Кладовщик Заведующий ДОУ	Журнал бракеража сырой продукции, Карты оперативного контроля
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	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	Заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР, воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по ВР	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в	Медицинская сестра Заместитель заведующего	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением медосмотров	1 раз в год	Заведующий ДОУ	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	Воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием	1 раз в квартал	Заместитель	Карты оперативного контроля

оборудования и пособий для развития и игр детей		заведующего по ВР	
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	Заместитель заведующего по ВР	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 ДОУ.
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.