

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 комбинированного вида» города Пикалёво

РАССМОТРЕНА:
на заседании общего собрания
работников учреждения
МБДОУ «Детский сад № 2 КВ»
города Пикалёво
протокол от 06.02.2019 №1

УТВЕРЖДЕНА:
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 2 КВ»
города Пикалёво
от 28.01.2019 года № 10-о

СОГЛАСОВАНА:
на совете учреждения
МБДОУ «Детский сад № 2 КВ»
города Пикалёво
протокол от 26.02.2019 №1

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на 2019 год
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2 комбинированного вида»
города Пикалёво**

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, 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.

Программа разработана МБДОУ «Детский сад №2 КВ» города Пикалёво (далее - Учреждение).

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

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в учреждении осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области в Бокситогорском районе.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2 комбинированного вида» города Пикалёво является дошкольной образовательной организацией, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права:

- ✓ на получение детьми дошкольного образования;
- ✓ осуществления физического, социально-коммуникативного, речевого, познавательного и художественно-эстетического развития;
- ✓ охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- ✓ развития индивидуальных особенностей.

Основной целью деятельности Учреждения является реализация основной общеобразовательной программы – образовательной программы дошкольного образования, организация присмотра и ухода за детьми.

Учреждение вправе осуществлять образовательную деятельность по дополнительным общеразвивающим программам, реализация которых не является основной целью его деятельности, различной направленности:

- художественно - эстетической;
- физкультурно – оздоровительной.

Учредителями учреждения являются:

Функции и полномочия Учредителя и Собственника имущества осуществляет администрация Бокситогорского муниципального района Ленинградской области, в том числе в лице Комитета образования администрации Бокситогорского муниципального района Ленинградской области.

Юридический и почтовый адрес учреждения:

Российская Федерация, 187602, Ленинградская область, Бокситогорский район, город Пикалёво, улица Школьная, дом 48.

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 по соблюдению в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Учреждении имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на оказание лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Бокситогорском районе».
3. Договор на оказание медицинских услуг с Бокситогорской МБ.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты ДОО (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, подсобный кухонный рабочий	9	IV
Дезинфицирующие средства	Младший воспитатель, подсобный кухонный рабочий	9	III
Тепловое излучение	повар	2	-

Лабораторные исследования для Учреждения проводит филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Бокситогорском районе» в присутствии заведующего учреждением в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего 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 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Бокситогорском районе» о повторном проведении лабораторного обследования.

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники учреждения.

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 учреждение не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

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	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневого навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Завхоз, медсестра	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Завхоз, заведующий, заместитель заведующего, медсестра	карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля

таря			
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	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Заместитель заведующего по ВР, медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий, 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, заместитель заведующего по ВР, медсестра	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
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 сохранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Кладовщик	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР, воспитатели	Карты оперативного контроля

Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий, заместитель заведующего по ВР, воспитатели	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Заведующий, воспитатели	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Заведующий, медсестра	Журнал осмотра сотрудников.
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий, медсестра	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, заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по ВР	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Воспитатели	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 персонала ДОУ.
5. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
6. Ветеринарные справки о качестве товара.

7. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
8. Журнал учёта профилактических прививок.
9. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
10. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
11. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
12. Журнал осмотра детей на педикулёз.
13. Табель учёта проведения закаливающих процедур.
14. Личные медицинские книжки сотрудников.
15. Журнал учёта текущей заболеваемости.
16. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
17. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
18. Накопительная ведомость по анализу питания.
19. Журнал оказания первой помощи детям.
20. Журнал оказания первой помощи сотрудникам.

Часть 5.

График проведения лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь в овоще-	5 - 10 смывов	1 раз в год

наличие возбудителей иерсиниозов	хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума