

1. Общие положения

Программа разработана на основании Санитарных требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III).

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

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, 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 различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний;
- 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.

Паспорт юридического лица

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 19 «Брусничка».

Функции и полномочия учредителя осуществляет Комитет по образованию муниципального района Усольского районного муниципального образования.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 19 «Брусничка»: Качко Наталья Николаевна
Юридический адрес учреждения: 665477, Российская Федерация, Иркутская область, Усольский район, р.п.Тайтурка, ул.Пеньковского,16.

Фактический адрес: 665477, Российская Федерация, Иркутская область, Усольский район, р.п.Тайтурка, ул.Пеньковского,16.

Телефон: 8 (39543)94-2-70

Вид деятельности: Образовательная деятельность

Число воспитанников: 223

Число работников: 65, в том числе женщин 60. Осуществляемые виды деятельности:

- реализация образовательной программы дошкольного образования;
- реализация дополнительных общеразвивающих программ;
- присмотр и уход за детьми.

Перечень нормативных документов

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3048-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»"(Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020г.

- Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (зарегистрирован 29.01.2021).

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от30.03.1999 (изменениями)

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302 н (ред. от 05.12.2014) "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",

- письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»

- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020);

- Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию;
- Договор на лабораторные исследования;
- Договор о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников;
- Договор на акарицидную обработку территории;
- Личные санитарные книжки сотрудников.

**Перечень различных факторов,
представляющих потенциальную опасность для человека,
в отношении которых необходима организация
лабораторных исследований и испытаний**

- приемка, транспортировка, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- организация питания детей;
- качество и безопасность питьевой воды;
- напряженность учебного процесса, использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

**Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории,
предназначенных для пребывания детей**

- Исследование воды на микробиологические показатели
- Исследование воды на санитарно-гигиенические показатели
- Исследование воздуха на микробиологические показатели
- Исследование почвы на микробиологические показатели
- Исследование смывов
- Исследование физических факторов – измерение искусственной освещенности
- Проведение бактериологических исследований смывов (оборудование в группах, игрушки, мебель и пр.)
- Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)
- Проведение контроля параметров микроклимата
- Исследование аптечных форм на санитарно-гигиенические показатели - активный хлор в дез.растворе.

Лабораторные исследования для МБДОУ «Детский сад № 19 «Брусничка» проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, на основании договора, составляемого на один календарный год. Лабораторные исследования проводятся в сроки, определяемые в соответствии с графиком. 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 поставщиком продуктов по условиям договора.

Перечень должностных лиц (работников) и функциональных обязанностей по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока; - Контроль за мытьём игрушек; - Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки; -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.
2.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния тентовых навесов; - Проверка качества уборки участков; - Контроль за санитарным состоянием помещений; - Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками; - Бракераж готовой продукции; - Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за прохождением профосмотров; - Контроль за состоянием медицинских аптечек; -Заключение договоров с обслуживающими организациями,
3	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за мытьём игрушек; - Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки; -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей; - Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья;
4.	Делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников.
5.	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту;

		<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; - Организация суточных проб - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.
6.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов; -Контроль за соблюдением температурного режима холодильников
7.	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за проведением закаливающих мероприятий; - Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей. - Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками; - Контроль за санитарным состоянием помещений; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками; - Бракераж готовой продукции; - Контроль за прохождением профосмотров; - Контроль за состоянием медицинских аптек.

Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, и гигиеническому обучению (аттестация)

На основании Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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»

Медицинский осмотр

№	Должность	Количество работников на данной должности	Периодичность	
			Медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка
1	Заведующий МБДОУ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Кух.рабочий	2	1 раз в год	Ежегодно
4	Кладовщик	1	1 раз в год	Ежегодно
5	Повар	4	1 раз в год	Ежегодно
7	Воспитатель	22	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Сторож	3	1 раз в год	Не проходит
11	Дворник	1	1 раз в год	Не проходит
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	Не проходит
13	Рабочий по стирке и ремонту спец.одежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	1 раз в год	Не проходит
16	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Итого		60		

План производственного контроля

№п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1.1	Предварительный медицинский осмотр	Перед приёмом на работу	Работник (в мед.учреждении)
1.2	Контроль результатов предварительного мед. осмотра	При приеме на работу	Заведующий ДОУ
2.1	Организация периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Мед. сестра, зав.хозяйством
2.2	Контроль прохождения периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Мед. сестра
2.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Мед. сестра
2.4	Осмотр на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и помощников воспитателей	Ежедневно	Мед. сестра
2.5	Контроль за проведением профилактических прививок	Постоянно	Мед. сестра
3.1	Контроль прохождения санитарного минимума	При приеме на работу; по необходимости	Мед. сестра
3.2	Контроль за проведением гигиенической аттестации сотрудников	1 раз в год для персонала пищеблока, а также для лиц, участвующих в раздаче пищи детям	Мед. сестра

План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№ п/п	Содержание	Ответственный
1.	Прохождение периодического медосмотра сотрудниками	Зав.хоз., Медсестра
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Зав.хоз., Мед. сестра
3.	Утренний приём в группах; физическое развитие: утрення гимнастика, прогулки, двигательная активность, физкультурные занятия	Воспитатель, Инструктор по физ.культуре
4.	Соблюдение дез.режима в группах: влажная уборка помещений 2 раза в день, генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, проветривание и кварцевание по графику, кормление детей, мытьё посуды.	Младший воспитатель, воспитатель.
5.	Приготовление пищи: закладка продуктов по меню, соблюдение технологии приготовления, качественное мытьё посуды и инвентаря.	Повар, кухонный рабочий,
6.	Работа прачечной: сбор, хранение и стирка грязного белья; хранение и выдача чистого белья	Рабочий по стирке белья и ремонту спецодежды, кастаньяша
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: вакцинопрофилактика детей и сотрудников; прогулки; утрення гимнастика; влажная уборка; проветривание; кварцевание.	Мед.сестра, воспитатели
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Мед.сестра
9.	Осмотр на педикулёза 1 раз в неделю	мед.сестра
10.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Мед.сестра
11.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	Мед.сестра
12.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: кишечных, глистных, воздушно-капельных, ОРВИ, гриппа, по закаливанию, по питанию	Мед.сестра
13.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год	Мед.сестра

