



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №44 города Белово
Т.Н. Ножнова
Приказ № 13/016 от 13.08.2016г.

**Программа производственного контроля
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

"Детский сад № 44 "Сказка" комбинированного вида города Белово"

Наименование юридического лица:

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"детский сад № 44 "Сказка" комбинированного вида города Белово"*

ИНН 4202019139

Ф.И.О. руководителя – Ножнова Татьяна Наполеоновна

**Юридический адрес: мкр 3-й, 27, г.Белово, Кемеровская область, 652632,
Российская Федерация.**

Количество работающих – 66 человек.

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер 1024200545225

1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 1.1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями
- 1.2. Федеральный Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями

1.3 Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ « О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» с изменениями

1.4 Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

1.6 СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

1.7. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»

1.8. Санитарные правила «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита СП 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.

1.9. СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа»

1.10. СанПиН 3.2.1333-03 « Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»

1.11 СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

1.12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

1.13. СанПин 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

1.14. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.

1.15. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

1.16. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.

1.17. Приказ № 302н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. « об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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»

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; 	<i>должностные обязанности</i>
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; 	<i>должностные обязанности</i>
3	Медработник	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по 	<i>должностные обязанности</i>

		производственному контролю;	
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; 	<i>должностные обязанности</i>
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; 	<i>Приказ об организации питания в ДОУ ; Приказ ДОУ об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания воспитанников</i>
6	Ответственный по качеству поступающей продукции	<ul style="list-style-type: none"> - контроль качества поступающих продуктов для питания воспитанников; - ведение учетной документации по выполнению заключенных договоров для организации питания воспитанников. 	<i>Приказ ДОУ об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания воспитанников</i>

2.Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью (список должностей прилагается).

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и пом. воспитателей 1, медсестры раз в год.

3. Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	медицинская сестра
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	медицинская сестра
3	ФЛО- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
8	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	медицинская сестра

4. Контроль выполнения комплекса санитарно эпидемиологических мероприятий (визуальных)

№	Мероприятия	Периодично	Ответственные	Форма контроля и
---	-------------	------------	---------------	------------------

		сть контроля	й	отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий <i>Ножнова Т.Н.</i>	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ.	По мере выхода новой документации и, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий <i>Ножнова Т.Н.</i>	Протоколы производственных совещаний.
3	Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медоборудования, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	медицинская сестра	Журнал контроля санитарного состояния учреждения.
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Зам .зав. по АХЧ Айгензеер Н.Е.	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезработ в профилактических целях на объекте
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции,	Ежедневно	Зам .зав. по АХЧ Айгензеер Н.Е.	Журнал регистраций аварийных ситуаций

	отопления, канализации, водоснабжения.			
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	медицинская сестра, кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал регистрации визуального контроля
9	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал регистрации визуального контроля
10	Контроль за соблюдением бельевого режима(режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Машинист по стирке белья	Журнал регистрации смены постельного белья
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч по эпидпоказаниям.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ <i>Ножнова Т.Н.</i>	Договоры на проведение осмотров ЛМК

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
6.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении

которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области (территориальный отдел Управления): получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2-е блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
2.Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
3.Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» ; Личные медицинские книжки работников;

8.2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более;	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	– ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности
	<...>	