



Утверждаю

Заведующий МДОУ «Ряжский детский сад №10»

О.Б. Рубайлова

Приказ от «11» января 2021 года № 51

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Ряжский детский сад №10».**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Ряжский детский сад №10» располагается по адресу: 391962, Рязанская обл., г. Ряжск, ул. Лермонтова, д.4, тел.: 8(49132) 25 - 7-35.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

В муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Ряжский детский сад №10» имеются в наличии следующие **нормативные документы**:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
- Федеральный закон №294-ФЗ от 26.12.2008 года «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с Изменениями и Дополнениями;
- Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 г. вступившие в силу с 01.01.2002 г.;
- «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 Санитарные правила СП 1.1.2193-07;
- Методические рекомендации «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях», утв. МЗ СССР 13 марта 1987 года № 4265-87;
- Профилактика коклюшной инфекции». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.2.1320-03;
- «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.2952-11;

- «Профилактика дифтерии». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.2.3109-13;
- «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.958-00;
- «Профилактика острых кишечных инфекций». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.1.3108-13;
- «Профилактика энтеробиоза». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.2.1317-03;
- «Профилактика инфекционных и паразитарных болезней». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13;
- «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ». Санитарно - эпидемиологические правила СанПиН 3.2.3215-14;
- «Условия транспортировки и хранения МИБП». Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.3.2.1248-03;
- «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «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»;
- Методические указания 4.2.727-99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов»;
- Методические указания по санитарно - бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. № 2657 от 31.12.1982 года.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Ответственными лицами за осуществление производственного контроля являются:

- заведующий детским садом – Рубайлова О.Б.;
- заведующий хозяйством – Коновалова Т.В.;
- старший воспитатель – Глухова О.В.;
- медицинская сестра – Попова М.Г.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых, необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

3.1. Объектами микробиологического контроля являются смывы с объектов внешней среды пищеблока (столовая, кухонная посуда, технологическое механическое и немеханическое оборудование, кухонный, производственный инвентарь, руки, санитарная одежда и др.) и готовые блюда, пищевые продукты и продовольственное сырье; вода водопроводная.

3.2. Объектами санитарно-химического лабораторного контроля являются готовые блюда - на определение калорийности.

3.3. Инструментальные замеры параметров микроклимата (температура, относительная влажность) и уровней искусственного освещения проводятся в учебно - воспитательных, медицинских помещениях, на рабочих местах в производственных, складских и других вспомогательных помещениях пищеблока, прачечной, продуктовой кладовой.

Наименование работ	количество проб за один отбор	Кратность в год
Санитарно – химическое исследование калорийности готовых блюд	1 проба обеда/ 4 блюда	2
микробиологическое исследование смывов на бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	10 штук	2
микробиологические исследования пищевых продуктов: определение БГКП	2 пробы	2
определение ОМЧ, ОКБ, ТТБ в воде из разводящей сети	1 проба	2

Лабораторные исследования проводятся по договорам на оказание возмездных услуг филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области в Скопинском районе».

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

- заведующий, заведующий хозяйством, главный бухгалтер, старший воспитатель, воспитатель, врач – педиатр, главный врач медицинского блока, медицинская сестра, музыкальный руководитель, учитель - логопед, учитель – дефектолог, повар, рабочий по стирке белья, помощник воспитателя, рабочий по кухне, дворник, сторож, рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию зданий, уборщик служебных помещений.
- Перечень определяется ежегодно до 01 декабря текущего года на основании Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «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».

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. МДОУ «Ряжский детский сад №10» осуществляет:

- **образовательную деятельность:**
 - по дошкольному образованию
 - дополнительному образованию;
- **медицинскую деятельность:**
 - первичная доврачебная медико – санитарная помощь в амбулаторных условиях
 - по медицинскому массажу,
 - сестринскому делу в педиатрии.

5.2. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, кремовые изделия), другие продукты (товары):

- салаты из вареных и сырых овощей и фруктов;
- молоко и молочнокислые продукты,
- гарниры (мучные, овощные, крупяные);
- мясорубленные кулинарные изделия,
- рыбные кулинарные изделия,
- мучные кондитерские изделия собственного производства;
- напитки собственного приготовления.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Руководитель в соответствии с законодательством Российской Федерации выполняет требования, установленные нормативными актами по охране окружающей среды, соблюдению технологического режима, оздоровлению окружающей природной среды.

При работе используется санитарная спецодежда согласно действующим нормам - Приказ Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 09.12.2014 г. № 997н

7. Перечень форм учета и отчета, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Информация о результатах производственного контроля;
- Годовой план работы;
- Годовой отчет «О состоянии заболеваемости детей в ДООУ»;
- Годовой отчет по профилактическим прививкам и туберкулинодиагностике;
- Экстренное извещение об инфекционном заболевании, отравлении;
- Личные медицинские книжки сотрудников (по списку).

8. 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 и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

При возникновении следующих ситуаций:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- аварийные ситуации отопительной системы и на водопроводных сетях;
- сведения о кишечном и другом инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением приготовленных в ДООУ блюд,

следует немедленно известить:

- Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Рязском районе по тел.: 9-2-14-38;
- Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области в Скопинском районе» по тел.: 8(49156) 5-15-13.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

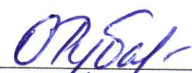
Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
-------	--------------------------	---------------

1.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории, своевременной сменой песка в песочницах.	постоянно
2.	Комплектование возрастных групп	В начале года
3.	Контроль за соблюдением организации приема детей в группы, режима дня, учебно - воспитательного процесса, физического воспитания, учетом табеля стула детей в ясельных группах.	постоянно
4.	Контроль за выполнением инструкций сотрудниками по охране жизни и здоровья детей	2 раза в год.
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно
6.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	ежегодно 2 раза в год
7.	Контроль за правильностью закладки пищевых продуктов, кулинарной обработкой продуктов и за качеством готовых блюд, проведением «С»-витаминации готовой пищи.	Ежедневно
8.	Контроль за соблюдением норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии	Каждые 10 дней и по окончании месяца
9.	Своевременное проведение лечебно - профилактических и оздоровительных мероприятий	постоянно
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	постоянно
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены. Контроль за обработкой игрушек.	постоянно
12.	Контроль за соблюдением графиков смены белья по группам и проведением маркировки постельного белья и постельных принадлежностей; за проведением мероприятий по профилактике энтеробиоза и педикулеза.	постоянно

Ответственные лица за осуществление производственного контроля:

Заведующий

 _____ О.Б. Рубайлова

Заведующий хозяйством

 _____ Т.В. Коновалова

Старший воспитатель

 _____ О.В. Глухова

Медицинская сестра

 _____ М.Г. Попова