

УТВЕРЖДАЮ  
ЗАВЕДУЮЩИЙ МБДОУ  
Д/С «ЁЛОЧКА»  
С.ТРОЕКУРОВО  
ЕГАРМИНА Е. В.



**Программа  
производственного контроля  
соблюдением санитарных правил  
и выполнение  
санитарно-противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий  
в МБДОУ д/с «Ёлочка»  
с.Троекурово**

с.Троекурово

# программа:

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий в МБДОУ д/с «Ёлочка» с. Троекурово

**Цель:** обеспечение безопасности и безвредности условий в МБДОУ д/с «Ёлочка» с. Троекурово для детей и сотрудников.

**Объекты производственного контроля:**

1. персонал д/с, в частности состояние здоровья работающих;
2. помещение детского сада;
3. оборудование, в т. ч. детская мебель;
4. условия и организация питания детей;
5. питьевой режим для детей, питьевая вода, водопроводная и используемая для организации питьевого режима.

## 1.Перечень санитарных правил, методов, методик контроля фактов среды обитания в МБДОУ д/с «Ёлочка» с.Троекурово.

- 1.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
- 2.ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» № 15 ФЗ от 23.02.2013
- 3.ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»№ 29 от 02.01.2000г.
- 4.ФЗ от 17.09.1998 № 15-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
- ✓ 5. ФЗ от18.06.2001 г.№77 « О предупреждении и распространении туберкулёза в РФ».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- ✓ 7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».(ТР ТС 021/2011)
- ✓ 8. Технический регламент Таможенного союза « Пищевая продукция в части её маркировки»(ТР ТС 022/2011)
- ✓ 9. «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024 /2011)
10. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)
- ✓ 11.Технический регламент Таможенного союза « О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
- ✓ 12.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- ✓ 13.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016)
- + 14.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»*ТРЕ 025/2012*
- ✓ 15.СП 2.4.3648-20 «,Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и образования детей и молодежи»
- ✓ 16.СанПиН2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- ✓ 17.СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность»
- ✓ 18.СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных

организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

- ✓ 19. СанПиН 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных инфекций»
- ✓ 20. СанПиН 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»
- ✓ 21. СанПиН 3.1.1.3108-13 «профилактика острых кишечных инфекций»
- ✓ 22. СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 23. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению общественных и жилых зданий»
- ✓ 24. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- ✓ 25. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
- ✓ 26. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
- 27. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- ✓ 28. Постановление Правительства РФ №825 от 15.07.1999г. «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»
- ✓ 29. СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- ✓ 30. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302Н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

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

№ П.П	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель.
1.	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно-правовых документов, в т.ч. санитарных правил.	постоянно	Заведующий МБДОУ
2.	Корректировать программу производственного контроля и внедрять в работу вновь изданные нормативные документы.	По мере поступления информации из Роспотребнад зора	Заведующий МБДОУ
3.	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля.	Согласно графику.	Медсестра
4.	Проводить контроль за своевременным полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.	1 раз в год  1 раз в 2 года	Медсестра
5.	Контролировать наличие действующих сан-эпид. заключений и паспортов на образовательную и иные виды деятельности.	Постоянно.	Заведующий МБДОУ
6.	Контролировать наличие документов ,подтверждающих качество и безопасность поступающего на пищеблок сырья и пищевой продукции.	По мере поступления	Зав. По хоз.части
7.	О случаях аварийной ситуации	Немедленно.	Заведующий

	сообщать в Роспотребнадзор с регистрацией в специальном журнале.		
8.	Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима путём проведения выборочных замеров в приёмной, игровой, спальня помещениях.	ежедневно	Заведующий МБДОУ
9.	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных, дезисекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарным правилам.	Постоянно по эпид. показаниям.	Зав. по хоз. части
10.	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования.	Ежедневно	Повар
11.	Контролировать ведение учётной и отчётной документации.	постоянно	Заведующий МБДОУ
12.	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущения их возникновения.	В случае выявления	Медсестра
13.	Предоставлять информацию о результатах контроля в Роспотребнадзор.	По вопросам	Заведующий МБДОУ

**3. Перечень химических, физических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля МБДОУ д/с «Ёлочка», представляющих потенциальную опасность для детей и работников МБДОУ д/с «Ёлочка», а так же их среды (контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований (с указанием точек и периодичности).**

№ П.П	Виды исследований, испытаний.	Кол-во работающих мест или проб.	Места замеров.	Периодичность обследований и исполнение
1.	Микроклимат: *температура *относительная	В соответствии с количеством	Приёмная	1 раз в месяц.

	влажность воздуха.	помещений 6 рабочих мест.		
2.	Исследование мебели и её расстановка.	В соответствии с количеством мебели.	Мебель в игровой.	1 раз в год самостоятельно.
3.	Калорийность обеда	3 пробы.	Со стула в группе.	1 раз в год.
4.	Содержание аскорбиновой кислоты в 3 блюде	1 проба.	Со стола в группе.	1 раз в год.
5.	Готовая кулинарная продукция на качество термической обработки.	1 проба.	Пищевлок.	1 раз в год.
6.	Микробиологическое исследование готовой продукции.	2 пробы.	Пищевлок.	1 раз в год.
7.	Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спецодежды персонала. -исследование смывов на иерсиниоз -исследование смывов на наличие яиц и гельминтов и частиц патогенных кишечных простейших.	10 смывов  5 смывов  20 смывов  20 смывов	Пищевлок  Пищевлок  Разделочные доски, столы, руки персонала, ручки дверей, посуда, приборы, овощи, зелень, в/краны на пищеблоке. Руки детей и персонала, спецодежда, постельное бельё, игрушки, столы, спортивный инвентарь, ручки дверей, спален, игровых туалетных комнат, в/краны, стульчики в игровой.	1 раз в год  Весной  2 раза в год

8.	Вода на бак.анализ из в/кранов, ёмкостей для воды, в т.ч. кипячёная.	1 проба.	пищеблок	1 раз в год.
----	--	----------	----------	--------------

**4. Перечень должностей работников, подлежащих обязательному мед. Осмотру, профессиональной гигиенической подготовке:**

Заведующий – 1 человек.  
 Зам.заведующего – 1 человек  
 Мед. работник – 1 человек.  
 Воспитатели – 7 человек.  
 Муз. руководитель – 1 человек.  
 Инструктор по физ.подготовке – 1 человек.  
 Учитель-логопед – 1 человек  
 Пом. Воспитателя – 5 человек  
 Рабочий по ремонту и стирки белья – 1 человек  
 Уборщица – 1 человек  
 Повар – 2 человека  
 Сторожа – 2 человека.

**5. Перечень видов деятельности и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

Образовательная и медицинская деятельность.

**6. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. «Журнал бракеража скоропортящейся продукции».
2. «Гигиенический журнал»
3. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
4. «Журнал осмотра детей на педикулёз».
5. Личные медицинские книжки.
6. «Журнал учёта инфекционной заболеваемости (Ф № 60-У)».
7. « Журнал туберкулинодиагностики»
8. «Журнал работы холодильного оборудования».
9. «Журнал витаминизации».
10. «Накопительная ведомость»
- 11.«Бракераж готовой кулинарной продукции»



12. «Журнал учёта инвазированных детей – энтеробиоз»
13. «Контактные по инфекционным заболеваниям»
14. «Журнал выбывания детей»
15. «Инструктаж сотрудников»
16. «Журнал осмотра детей на педикулёз»
17. «Журнал по заболеваемости детей»
18. «Журнал здоровья»

**7. Перечень аварийных и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию ситуаций:**

1. Аварии внутренних водопроводной и канализационной сетей, в системе отопления.
2. Отключение электроэнергии более чем на 4 часа.
3. Выход из строя холодильного и технологического оборудования.
4. Регистрация случаев групповой заболеваемости или отравления.