

—осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

—осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, реализации и утилизации;

—проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

—ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

—организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, воспитанием и обучением детей;

—контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

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 ДООУ,

} перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДООУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДООУ:

- заведующий ДООУ, завхоз, ст. воспитатель, медсестра.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида «Солнышко», расположен по адресу: 249054; Калужская область, Малоярославецкий район с.Санаторий «Воробьево», ул.Санаторная, д.9. Является детским садом общеразвивающего вида, созданным для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МДОУ детский сад «Солнышко» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Малоярославецкая районная администрация муниципального района «Малоярославецкий район».

Заведующий ДОУ: Кузьмина Ирина Владимировна

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеются следующие **документы**:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг с ЦРБ Малоярославецкого района

Личные санитарные книжки сотрудников.

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 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	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, рабочий по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий	8	IV
Тепловое излучение	повар	2	-

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению
		производственного контроля
1	2	3
Кузьмина И.В.	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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Котова Л.М.	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — ведомость контроля за рационом питания • Визуальный контроль за выполнением санитарно-

		эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Разукова Е.М.	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
1	4	5
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Педагогические работники	1 раз/2 года	
Завхоз (кладовщик)	1 раз/ год	
Помощники воспитателя	1 раз/ год	
Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Рабочий по обслуживанию и ремонту здания	1 раз/2 года	
Сторож	-	
Дворник	-	
Уборщик служебных помещений	1 раз/2 года	
Кухонный рабочий	1 раз/год	

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние территории, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация 	завхоз

		помещений по графику.	
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). 	Заведующий, завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы 	завхоз
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (май—июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заведующий, завхоз
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Заведующий, медсестра
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации 	Завхоз Завхоз

		перед началом учебного года (август) с составлением акта	
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима <p>Установление графика смены питьевой воды в группах и контроль за ведением журнала</p>	медсестра
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год) и по мере загрязнения, осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (при плановой проверке Роспотребнадзора) 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	мед.работник
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 1 раз в год перед 	Ст. воспитатель

		<p>началом учебного года:</p> <p>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</p>	
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	медсестра
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раза в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	медсестра
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в 7 дней) по графику. • Замена полотенец, салфеток (1 раз в неделю); При необходимости можно заменить на бумажные полотенца 	медсестра
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (2 раза в год: после зимы и перед началом учебного года) 	ст.воспитатель

Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня , освещенности, влажности на пищеблоке (при плановой проверке Роспотребнадзора) 	медсестра завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	медсестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке -Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования 	медсестра завхоз
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра завхоз

5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Медсестра завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	медсестра
2	Состояние технического оборудования, его исправность	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 1 раз в месяц. 	завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в младшей группе — в дошкольных группах 	медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Ст.воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Ст.воспитатель
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из отдела образования, заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, медсестра

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	заведующий
2	Контроль за проведением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	медсестра
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие утвержденного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз, до внесения изменений в меню 	медсестра
2	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (фрукты, соки.) 	медсестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами 	медсестра завхоз
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	медсестра
5	Ведение ведомости контроля за рационом питания	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	медсестра
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	медсестра, повар
7	Наличие сертификатов	<ul style="list-style-type: none"> На каждую партию товара 	завхоз/кладовщик

	соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания		
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока; 	медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Завхоз медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Завхоз медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	завхоз

4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	медсестра

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять 	заведующий	По факту

<p>работу детского учреждения;</p> <p>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</p>		
---	--	--

В случае возникновения аварийных ситуаций, ДОО по согласованию с Малоярославецким отделом образования приостанавливает свою деятельность с информированием соответствующих служб.

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- личные медицинские книжки.