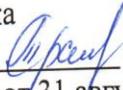


УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с «Радуга»

с.Святославка

 Транденюк И.Е.

Приказ №61 от 31 августа 2020 г.

Программа производственного контроля

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»
С.СВЯТОСЛАВКА САМОЙЛОВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ»

2020г

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Радуга» с.Святославка Самойловского района Саратовской области»

ИНН 6431005188

Ф.И.О. руководителя – Транденко Ирина Евгеньевна

Юридический адрес: **412390, РФ, Саратовская область Самойловский район с.Святославка переулок Больничный, д.1а**

Фактический адрес: **412390 Саратовская область Самойловский район с.Святославка переулок Больничный, д.1а**

Количество работающих – 28 человек.

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер **1036401500255**

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля *заведующий МБДОУ детский сад «Радуга» с.Святославка Транденко Ирина Евгеньевна*

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»
- 1.18. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
- 1.19. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 1.20. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
- 1.21. 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»

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 1 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	ФЛЮ- 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	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра

	исследование			
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	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий	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	Журналы контроля санитарного состояния учреждения.
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Завхоз	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезработ в профилактических целях на объекте
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Завхоз	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества	Ежедневно	Медицинская	Журнал бракеража

	поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.		сестра Завхоз	сырой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций, отборов суточных проб, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Медицинская сестра	Памятки
9	Контроль за соблюдением бельевого режима(режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения)	Ежедневно	Рабочий по ремонту и стирке белья	Журнал регистрации смены постельного белья.
10	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	Договор с ООО «Доктор Гален» г.Балашов - на оказание платных медицинских услуг
11	Утренний фильтр работников.	Ежедневно	Ответственные лица	Журнал утреннего фильтра работников. Журнал утреннего фильтра работников пищеблока.

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 -	Постоянно

	документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	
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 Саратовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Саратовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Саратовской 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 Саратовской 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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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
4.Исследование уровней искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток
5.Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	1	1 раз в холодный период года

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

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.

8.2. 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»; «Журнал утреннего фильтра работников пищеблока».

8.3. Личные медицинские книжки работников;

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

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

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