

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, гигиенических нормативов, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиНу 1.1.1058-01, СП 2.4. 3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» №20 от 28.09.2020, СанПин 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

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, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, 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 и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

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

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 ДОУ, 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 ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

заведующий ДОУ, заместитель заведующего, старший воспитатель, завхоз, медицинская сестра(ответственное лицо). Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора.

Перечень должностей работников,

подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

| № | Наименование должностей | Количество человек | Кратность гигиенической подготовки | Кратность медицинского осмотра | Вид документа | Ответственный исполнитель |
|---|-------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------|
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 2 | Воспитатели | 3 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 3 | Повар | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 4 | Рабочий по стирке белья | 1 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| | Младший воспитатель | 3 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 5 | Завхоз | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 6 | Дворник | 1 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |
| 7 | Сторож | 3 | 1 раз в 2 года | 1 раз в год | мед.книжка | заведующий |

План производственного контроля

| № | контроль | Наименование мероприятий | периодичность | ответственный |
|---|-------------------------------------|--|--|---|
| 1 | Санитарные требования к участку | Проверка исправности игрового оборудования на участке | Ежедневно | Воспитатель по смене |
| | | Проверка санитарного состояния теневого навеса | Ежедневно | |
| | | Проведение санитарной чистки зеленых насаждений | Ежедневно | дворник |
| | | Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей | 1 раз в квартал | заведующий |
| Проверка уборки участка | Ежедневно | | | |
| 2 | Санитарные требования к зданию | Обеспечение естественного сквозного проветривания | Ежедневно | воспитатель |
| | | Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию | 1 раз в квартал | заведующий |
| | | осмотр технического состояния здания | весна-осень | Комиссия по осмотру здания. заведующий |
| | | -Функционирование системы теплоснабжения -функционирование системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов | 1 раз в месяц, при необходимости – заявка на ремонтные работы в теч. дня | |
| | | Состояние кровли, фасада, цоколя | 1 раз в неделю, при необходимости – заявка на ремонтные работы в теч. 7 дней | |
| Внутренняя отделка помещений: в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются сертифицированные материалы | После проведения ремонта | | | |
| 3 | Требования к оборудованию помещений | Детская мебель: - Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей, - Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам | 2 раза в год после проведения антропометрических обследований | воспитатели |
| | | Уголки и зоны природы: Запрещается держать ядовитые растения, а так же растения, имеющие колючки | 1 раз в год перед началом учебного года | Воспитатели групп |
| | | Санитарное состояние ковровых изделий: - визуальный контроль за состоянием ковровых изделий, - обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года | Ежедневно 1 раз в год | Воспитатель |
| | | Проверка закрепления оборудования | 1 раз в квартал | воспитатель |
| 4 | Требования к | Проверка искусственной освещенности в основных помещениях | Ежедневно | заведующий |

| | | | | |
|---|--|---|--|-------------------------|
| | искусственному освещению | Проверка уровней естественного освещения | 2 раза в год | |
| | | Проверка чистки оконных стекол | по графику | младший воспитатель |
| 5 | Требования к отопительной системе, соблюдение теплового режима | Проверка температурного режима, проветривания | Ежедневно | воспитатель |
| | | Контроль функционирования системы теплоснабжения | Ежемесячно, при неисправности – устранение в течении суток | заведующий |
| | | Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с подготовкой соответствующей документации | август | |
| | | ведение журнала температурного режима | во время отопительного сезона | воспитатель |
| | | проверка работы нагревательных приборов | Ежедневно зимний период | завхоз |
| 6 | Требования к санитарному содержанию помещений | Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов | Ежедневно | завхоз |
| | | Режим ежедневных уборок помещений | постоянно | заведующий |
| | | Проверка проведения генеральной уборки (график проведения генеральных уборок утверждается в начале учебного года) | 3,4 неделя каждого месяца | заведующий |
| | | Проверка мытья игрушек | Ежедневно | заведующий |
| | | - визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенца; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене | ежедневно | Маш. Стирки белья |
| | | - Проверка смены постельного белья и полотенца | 1 раз в неделю | |
| | | Проверка маркировки постельного белья, полотенца | 1 раз в неделю | Маш. Стирки белья |
| Питьевой режим: визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима | ежедневно | воспитатель | | |
| 7 | Требования к организации питания | Проверка столовой и кухонной посуды на целостность | 1 раз в месяц | заведующий |
| | | Проверка выполнения режима организации питания | ежедневно | |
| | | Проверка витаминизации блюд | ежедневно | |
| | | Проверка суточной пробы | ежедневно | |
| | | Проверка поступающих продуктов (наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на п\п) | На каждую партию товара | |
| | | Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов | ежедневно | |
| | | Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников | ежедневно | повар |
| Проверка хранения овощей и температурного | ежедневно | | | |
| 8. | Требования к | Посещаемость в группе: | ежедневно | Заведующий, воспитатель |
| | | Ежедневное ведение табеля посещаемости | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|------------------------|
| | организации режима дня и учебных занятий | <p>Режим дня и расписание занятий :</p> <p>- утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН</p> <p>- контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</p> | <p>2 раза в год(перед началом учебного года и летнего оздоровит .периода)</p> <p>1 раз в неделю</p> | на смене заведующий |
| | | Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки | 1 раз в квартал | заведующий |
| | | проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности | ежемесячно | заведующий |
| 9 | Требования к организации физического воспитания | <p>Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН</p> <p>Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</p> <p>Мероприятия по закаливанию детей: - утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН; - медико –педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</p> | <p>2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)</p> <p>1 раз в месяц</p> | заведующий |
| 10 | Требования к организации приема детей в ДОУ | <p>- Комплектование группы согласно Правилам приема в ДОУ;</p> <p>- Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты.</p> <p>- Проверка утреннего приема детей</p> | 1 раз в неделю | заведующий |
| 11 | Прохождение проф.осмотров | <p>Проверка личной гигиены сотрудников</p> <p>Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания</p> <p>Проверка прохождения медосмотров</p> <p>Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения, с пометкой о сдаче в личной мед.книжке</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> | заведующий |

План работы бракеражной комиссии.

| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|---|-------------------------|-------------------------------------|
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии повара |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии, |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за

**соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,
выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

| № | Наименование мероприятия | 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 поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение | постоянно |
| 7 | Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека | постоянно |
| 8 | Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении мероприятий по контролю (надзору) | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

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 | Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых | Заведующий | В день, час возникновения ситуаций |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. | | |
|--|---|--|--|

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием ООА Матвеево-Курганского района, а так же соответствующие службы.