

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с № 30
_____ В.И. Мещанова
« 11 » января 2016г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в образовательном учреждении Славянского района**

Наименование учреждения: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 хутора Сербин муниципального образования Славянский район
Место нахождения (адрес): х. Сербин ул. Пионерская 3

ФИО руководителя (телефон): Мещанова Вера Ивановна +7(918)642-25-68

1. Перечень официально изданных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методических документов, которые должны быть в наличии на объекте

№ п/п	Номер нормативного документа	Название нормативного документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (Статья 11, статья 32) с изменениями от 13 июля 2015 года	Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
2.	СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
3.	СанПиН 2.4.1.3049-13	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях
4.	№ 11-49/6-29 от 16.06.80	«Методические рекомендации по закаливанию детей в дошкольных учреждениях»
5.	№ 08-14/12 от 23.12.82	Методические рекомендации «Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста».
6.	№ 08-14/4-14 от 12.06.80	Методические рекомендации «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
7.	№ 1366-75 от 12.11.75	Методические рекомендации «Гигиенического воспитания детей в дошкольных учреждениях»
8.	№ 11-4/6-33 от 13.03.87	Методические рекомендации «Контроль за организацией питания детей в дошкольных учреждениях».
9.	№ 11-25/6-29 от 15.06.88	Методические рекомендации «Профилактика витаминной недостаточности у детей в дошкольных учреждениях».
10	СанПин 2.3.2.1324-03.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

11	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
12	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
13	ТР ТС 027/2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
14	ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
15	ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
16	ТР ТС 007/2011	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков
17	ТР ТС 008/2011	О безопасности игрушек
18	ТР ТС 009/2011	О безопасности парфюмерно-косметической продукции

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

должность	Ф.И.О.	Объект (функции) контроля	Примечание
Заведующий	Мещанова В.И.	Соблюдение санитарных правил и норм, наличие санитарно-эпидемиологических заключений (сертификатов и иных документов, подтверждающих безопасность и безвредность) на режим, методики, программы обучения, организацию и рацион питания, игрового и спортивного оборудования, мебель, моющие и дезинфицирующие средства, песок для песочниц отделочные материалы и др. факторы учебно-воспитательной среды.	
Заведующий хозяйством	Бровко И.Н.		
Ст. м/сестра	Чекашова Е.Е.		
Заведующий хозяйством	Бровко И.Н.	Санитарно-техническое состояние учреждения: - Состояние и содержание участка учреждения, теневых навесов, игрового физкультурного оборудования на детских площадках; - Состояние и содержание инженерных коммуникаций в подвале здания и на территории учреждения; - Состояние и содержание помещений групповых ячеек, вспомогательных помещений и мест общего пользования: физкультурный зал, медицинский кабинет, лестничные клетки, коридоры и др.; - Состояние и содержание помещений пищеблока - Состояние и содержание помещений прачечной	
Ст. м/сестра	Чекашова Е.Е.		
Заведующий	Мещанова В.И.	Организация режима дня и учебных занятий: - Соблюдение режима дня - Соответствие образовательной нагрузки и режима занятий, в т.ч. по дополнительному образованию (кружки, секции др. учреждения)	

Заведующий	Мещанова В.И.	Организация физического воспитания и физкультурно-оздоровительной работы	
Ст.м/сестра	Чекашова Е.Е.	Организация питания детей	
Ст.м/сестра	Чекашова Е.Е.	Медицинское обеспечение детей, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических), дезинфекционных мероприятий	
Ст.м/сестра	Чекашова Е.Е.	Профилактические медицинские осмотры сотрудников учреждения	
Ст.м/сестра	Чекашова Е.Е.	Гигиеническое обучение и аттестация административно-хозяйственного персонала и работников пищеблока	
Заведующий	Мещанова В.И.	Условия труда работников детского сада	
Ст.м/сестра	Чекашова Е.Е.	Организация проведения лабораторно-инструментальных исследований	

3. Перечень факторов учебно-воспитательной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/ п	Объект контроля	Место контроля (отбора)	Количество, не менее	Итого в год
1.	Питьевая вода	Вода из крана на пищеблоке на микробиологические и органолептические показатели	1 проба - 1 квартал 3 квартал	Питьевая вода – 2 пробы
2.	Факторы производственной среды	Искусственная освещенность Микроклимат (температура, влажность. Скорость движения воздуха) ЭМИ – при наличии	2 группы 6 точек 2 группы	Освещенность 6 точек Микроклимат 4 групп ЭМИ – при наличии
3	Готовые блюда	Микробиологические исследования готовых блюд (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	1 квартал 2 квартал 3 квартал 4 квартал	Микробиологические исследования готовых блюд – 8 блюд
4	Блюда на калорийность и соответствие хим. состава рецептуре	Первое, второе и третье блюдо на калорийность – 3 блюда	1 проба в год	Блюда на калорийность – 3
5.	Исследование блюд на С-витаминизацию	Третье блюдо на С-витаминизацию	1 блюдо	Блюдо на С-вит. - 1
6.	Контроль качества дезинфекции	Смывы на БГКП-10 (с инвентаря, посуды, оборудовани, рук)	2 квартал 3 квартал	2 раза в год Смывы на БГКП - 20
7.	Смывы на я/гельминтов	Смывы на яйца гельминтов- 10 (оборудование, постельное белье, игрушки)	2 квартал 4 квартал	2 раза в год Смывы на я/г - 20
8.	Исследования на иерсиниоз	Смывы на иерсинии 3 (овощной склад, цех обработки овощей)	1 квартал 3 смыва	1 раз в год Смывы на иерсиниозы - 3
9.	Почва на м/биол, с/х и	Почва на м/биол, с/х и	2 квартал	1 раз в год

	паразитологические показатели	паразитологические показатели		Почва на м/б показатели – 1; Почва на я/г – 1; Почва на с/х - 1,
--	--------------------------------------	-------------------------------	--	--

4. Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (согласно штатному расписанию)

Должность	Медицинский осмотр персонала ДООУ (кратность)						Гигиеническое обучение
	По приказу МЗ РФ № 555 от 29.09.89 (в течение года)					Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н	
	ФГ	Терапевт	Смотровой кабинет	Глистонос-во	Бак/обслед		
Заведующий ДООУ	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Воспитатели	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Младшие воспитатели	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Ст.медсестра	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Повар	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в год
Кастелянша	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Машинист по стирке белья	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Сторож	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Дворник	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексн.обслуживанию и ремонту зданий	1	1	1	1	1	ежегодно	1 раз в 2 года

Лица, поступающие на работу, проходят медицинское обследование в соответствии Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н - в полном объеме и гигиеническое обучение, - в зависимости от должности.

5. Перечень осуществляемых работ, услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию :

- программы методики, режимы воспитания и обучения, в части их соответствия гигиеническим требованиям;
- сезонные циклические двухнедельные меню, для реализации в дошкольных учреждениях;

- санитарное состояние и образовательная деятельность учреждения, в части гигиенических требований, для получения (продления) лицензии.

6. План (содержание) производственного контроля учебно-воспитательной среды.

Объект (фактор)	Мероприятия (содержание) по контролю	Кратность	Исполнитель
Санитарное состояние и содержание учреждения	Санитарное состояние участка , в т.ч.: - исправность ограждений участка и опасных зон, наличие крышек на колодцах и резервуарах, искусственное освещение детских площадок. - отсутствие карантинных растений (амброзии) - состояние, содержание групповых и физкультурных площадок, теневых навесов, стационарного оборудования, в т.ч. песочниц; - вывоз мусора, нечистот - содержание (уборка) надворных туалетов, контейнерной площадки.	ежедневно	завхоз
		ежедневно	ст.м/сестра
	Сбор, хранение, утилизация люминесцентных ламп	Ежемесячно 1 раз в неделю	завхоз
	Ревизия санитарно-технического состояния инженерных коммуникаций в подвале здания и на участке учреждения (смотровые колодцы)	Ежедневно	завхоз
	Санитарное состояние и содержание групповых ячеек, сопутствующих и служебно-бытовых помещений, мест общего пользования: - обеспеченность горячей и холодной проточной водой, исправность канализаций и санитарно-технических приборов; - температура воздуха в помещениях, соблюдение режима проветривания; - состояние освещенности помещений (доступ солнечного света, исправность светильников, чистота стекол, плафонов и др.); - состояние детской мебели и оборудования (исправность, расстановка, крепление, маркировка, уборка); - соответствие столов и стульчиков росту детей; - обеспеченность индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и др. (маркировка), содержание - обработка игрушек и игрового оборудования; - обеспеченность посудой (ее состояние), наличие обезжиривающих средств, обработка столовой ветоши, санодежда для раздачи пищи; - соблюдение правил (проверка качества) мытья посуды; - содержание уголков природы; - проведение уборки помещений, содержание		м/сестра

	санитарно-технического оборудования, обработка горшков; - маркировка, использование, хранение уборочного инвентаря, наличие моющих, дезинфицирующих средств, санодежды для уборки помещений; - соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены; - состояние, содержание сопутствующих помещений (физкультурного, музыкального зала, медицинского блока) и мест общего пользования: коридоров, лестничных клеток и др., гардеробной, туалетной комнаты для персонала. Санитарное состояние и содержание пищеблока: - обеспеченность горячей и холодной проточной водой, исправность канализации, моечных ванн; -исправность имеющегося теплового, технологического и холодильного оборудования; - состояние, исправность вытяжной вентиляции: - режим (температура в холодильнике) хранения скоропортящихся продуктов; - обеспеченность (состояние) кухонной посуды, разделочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами; - маркировка, раздельное хранение производственного оборудования, кухонной посуды, инвентаря, тары; - уборка рабочего места и помещений пищеблока, маркировка и хранение уборочного инвентаря; - соблюдение правил личной гигиены персоналом (работа в санодежде, наличие личных полотенец, мыла, дезинфицирующих растворов, исправность раковин для мыть рук). Лабораторно-инструментальный контроль	ежедневно	завхоз м/сестра
Организация учебно-воспитательного процесса	Соответствие режима дня возрасту детей. Выполнение режимных моментов, в т.ч. прогулок. Организация, продолжительность учебных занятий, в т.ч. по дополнительному образованию (студии, кружки, секции). Наличие физкультминуток, перерывов между занятиями. Контроль просмотра телепередач, диафильмов (кратность, продолжительность, рассаживание детей и др.)	ежедневно	заведующий
Организация физического воспитания	Организация двигательной активности детей Методика проведения занятий, соответствие физической нагрузки возрасту, состоянию здоровья детей. Оценка эффективности физкультурных занятий. Тестирование физической подготовленности. Санитарного состояние мест проведения занятий, исправность оборудования, инвентаря,	ежедневно	м/сестра заведующий

	соответствие одежды и обуви детей. Осуществление системы закаливания. Наличие инвентаря для проведения водных закаливающих процедур. Соблюдение методики закаливания.		
Организация питания детей	Соблюдение сезонного циклического двухнедельного меню, согласованного санитарной службой. Выполнение утвержденных норм питания. Анализ питания детей по основным пищевым ингредиентам. Проведение искусственной витаминизации пищи. Использование йодированной соли и др. продуктов обогащенных микронутриентами. Контроль за условиями поставки продуктов (выполнение заявки, сан. состояние транспорта, наличие санитарного паспорта на транспорт, медосмотра у водителя) Контроль (бракераж) поступающих продуктов, наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.) Соответствие условий, сроков хранения (реализации) продуктов, в т.ч. скоропортящихся, санитарным правилам. Закладка продуктов, соблюдение технологии приготовления, выхода блюд; условий хранения (реализации) готовой пищи. Бракераж готовой пищи (допуск к раздаче) Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб Соответствие условий приема пищи нормативным требованиям (прием пищи в одно и тоже время, продолжительность приема, сервировка стола, температура блюд, количество отходов и др.) Отсутствие медицинских противопоказаний к работе на пищеблоке у персонала (журналы «Здоровья», осмотра на гнойничковые заболевания) Соблюдение питьевого режима в группах и на прогулках. Лабораторно-инструментальный контроль.	ежедневно	м/сестра заведующий
Медицинское обеспечение детей, организация и проведение оздоровительных, противоэпиде	Наличие договора с ЛПУ по медицинскому обеспечению детей Наличие медицинского заключения о состоянии здоровья, физическом и нервно-психическом развитии, прививках и др. при поступлении детей в учреждение (Форма №026/у-2000) Наличие и выполнение графика медицинских осмотров детей (соблюдение сроков и объема	ежедневно	м/сестра

мических (профилактич еских) мероприятий	обследований, в соответствии с пр. № 186/272), планов профилактических прививок. Наличие оценки физического развития, физической подготовленности детей. Результаты тестирования детей подготовительной группы, для определения функциональной готовности к обучению в школе. Оценка состояния здоровья детей и детского коллектива. Наличие и выполнение комплексных планов оздоровительных мероприятий. Протекание адаптационного периода, при приеме детей в учреждение. Приема детей в учреждение, после трехдневного отсутствия «Утренний фильтр» детей ясельного возраста при приеме в учреждение. Осмотр детей на педикулез. Ведение «сетки стула» в ясельной группе. Выполнение противоэпидемических (дезинфекционных) мероприятий при регистрации инфекционных заболеваний.		
Профилактич еские медицинские осмотры сотрудников	Наличие медицинских книжек на всех сотрудников и медицинского допуска к работе Согласование контингента лиц, работающих во вредных условиях Наличие и соблюдение графиков прохождения медицинских осмотров Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н Прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками учреждения Выполнение предложений по заключительным актам медицинского осмотра лиц, работающих во вредных условиях.	1 раза в год 1 раза в год 1 раза в год 1 раза в год	м/сестра м/сестра м/сестра м/сестра
Условия труда работников	Соответствие условий труда (микроклимат, освещенность, шум и др.) нормативным требованиям Обеспеченность спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и др. в соответствии с нормативами Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, инструкций по применению и ТБ на используемые в учреждении моющие, дезинфицирующие и др. средства и материалы (доведение сведений до непосредственных исполнителей) Наличие и укомплектованность медицинских аптек. Лабораторно-инструментальный контроль.	ежекварталь но ежекварталь но ежекварталь но ежекварталь но	ответственны й по ОТ завхоз завхоз м/сестра м/сестра

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

Наименование документов	Порядок ведения	Периодичность контроля	Исполнитель
Договора на проведение лабораторного контроля	1 раз в квартал	1 раз в квартал	Зав .д/с
Протоколы лабораторно-инструментального контроля	1 раз в квартал	1 раз в квартал	Зав .д/с
Перспективное двухнедельное меню	ежедневно	ежедневно	Ст.м/сестра
Меню-раскладка, ежедневное меню	ежедневно	ежедневно	Зав .д/с
Журнал контроля качества скоропортящихся продуктов	Ежедневно	ежедневно	Зав .д/с
Журнал контроля качества готовой пищи	Ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Журнал витаминизации пищи	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров сотрудников	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Накопительная ведомость	ежедневно	1 раз в 10 дней	Зав.д/с
Технологические (калькуляционные) карты	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Личные медицинские книжки сотрудников	ежедневно	2 раза в год	Ст. м/с
Медицинская карта ребенка (Форма № 026/у-2000)	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Журнал "Здоровья"	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Контрольная карта диспансерного наблюдения	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Книга записи амбулаторных больных	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Комплексный план оздоровительных мероприятий	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Журнал регистрации инфекционных заболеваний	ежедневно	ежедневно	Ст. м/с
Журнал осмотра детей на педикулез и чесотку	ежедневно	1раз в неделю	Ст. сестра
Сводная ведомость учета заболеваний	ежедневно	1раз в месяц	ст.м/сестра
Табель учета водных закаливающих процедур	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Табель учета ежедневной посещаемости детей	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал утреннего приема детей (ясельного возраста)	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Сетка стула детей ясельного возраста	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал учета отходов овощей, мяса	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал температурного режима в холодильниках	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Книга складского учета остатков продуктов	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал закладки основных продуктов	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал неинфекционных заболеваний	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Диспансерный журнал	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Анализ деятельности ДОУ	ежедневно	ежедневно	Зав.д/с
Журнал мед. осмотра	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра
Журнал учета расхода рыбы	ежедневно	ежедневно	ст.м/сестра

8. Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно-гигиеническому благополучию учащихся, персоналу и населению, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и др.

Наименование (характеристика) ситуации	Срок информирования	Куда направляется информация
Аварии водопроводных и канализационных сетей	немедленно	МПЖКХ, РУО, ЦГСЭН
Нарушения технологического процесса на пищеблоке: неисправность (выход из строя) холодильного, теплового оборудования на пищеблоке, отсутствие горячей проточной воды и др., - создающие опасность загрязнения продукции, посуды и т.п. патогенными микроорганизмами	немедленно	Обслуживающему предприятию, РУО, ЦГСЭН
Аварийные ситуации системы отопления, несоблюдение теплового режима	Немедленно	Обслуживающему предприятию, РУО, ЦГСЭН
Внезапные групповые (массовые) инфекционные и неинфекционные заболевания (отравления) или резкое ухудшение состояния здоровья детей и персонала	Немедленно	ЛПУ, РУО, ЦГСЭН
Ситуации, повлекшие за собой тяжкие телесные повреждения или гибель персонала (детей), профессиональные заболевания (отравления)	Немедленно	РУО, ЦГСЭН
Загрязнение (химическое, биологическое) территории и помещений учреждения	Немедленно	РУО, ЦГСЭН, МЧС

Примечание:

- 1. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке, ухудшении санитарно-технического состояния учреждения и отрицательной динамики в состоянии здоровья детей, органы санитарной службы вправе потребовать увеличения кратности и объемов производственного контроля*
- 2. Органы санитарной службы своевременно информируются при изменении (внедрении новых) методик, программ, подходов к обучению и т.д. в учреждении. Порядок производственного контроля в данном случае согласовывается дополнительно.*

Кратность и объем производственного контроля может быть изменен органами госсанэпиднадзора в зависимости от санитарно-технического состояния объекта, положительной динамики показателей учебно-воспитательной среды и состояния здоровья детского коллектива.