



Утверждаю
заведующий филиалом
МБОУ «Нижнесортымская СОШ» филиал
«Детский сад «Рябинка» (д.Русскинская)»
А.Г.Якубовская
Приказ № 129/6/03 от
«31» августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном образовательном учреждении
«Нижнесортымская СОШ» филиала детский сад "Рябинка"
(д.Русскинская)

на 2020 - 2021 год

Д. Русскинская

Введение

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

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Нижнесортымская СОШ» филиала детский сад "Рябинка" (д.Русскинская) с численностью персонала 31 единицы, с проектной мощностью 95 детей.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

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

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий филиалом ДОУ,
- ✓ заведующий хозяйством ДОУ,
- ✓ медсестра,

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе без взимания платы.

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.

МБОУ «Нижнесуртымская СОШ» филиала Детский сад «Рябинка» .

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является муниципальное бюджетное учреждение «Нижнесортимская СОШ», функции и полномочия учредителя осуществляет департамент образования администрации Сургутского района.

Почтовый адрес учреждения: 628446, Российская Федерация, Тюменская область, ХМАО-Югра, Сургутский район, с.п. Русскинская, д. Русскинская, улица Взлётная, 4 «А», телефон 8 (34662) 737-130.

Заведующий филиалом: Якубовская Алена Геннадьевна

Заведующий хозяйством: Тулемисова Светлана Михайловна

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». С изменениями и дополнениями.
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
4. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
1. СанПиН по дезинфекции.
2. СанПИН по кишечным инфекциям.
3. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
4. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
5. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

6. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований ко образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

7. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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».

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО .
3. Договор на оказание платных медицинских работ и услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» в г Сургуте и Сургутском районе.
4. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
5. Договор с МБУЗ «Фёдоровская городская больница» на медицинское обслуживание воспитанников»
6. Личные санитарные книжки сотрудников.
7. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Часть I

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 ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.» (СанПиН 1.1.1058-01)

Лабораторные исследования для МБОУ «Нижнесортымская СОШ» филиала Детский сад «Рябинка» проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» в г. Сургуте и Сургутском районе в присутствии заведующего филиалом в соответствии с графиком производственного контроля, утвержденным приказом заведующего филиалом на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

Часть 1

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
Руководители:		
1	Якубовская Алена Геннадьевна	Заведующий филиалом
2	Тулемисова Светлана Михайловна	Заведующий хозяйством
Педагогический персонал:		
3	Назарова Ирина Викторовна	Педагог - психолог
4	Чебан Наталия Вячеславовна	Музыкальный руководитель
5		Учитель - логопед
6	Сапина Валентина Сергеевна	Воспитатель
7		Воспитатель
8	Буренина Светлана Владимировна	Воспитатель
9	Степкина Виктория Владимировна	Воспитатель
10	Ткач Николаевна	Воспитатель
11	Элерт Мария Юрьевна	Воспитатель
12	Рузанова Анна Сергеевна	Воспитатель
13	Чекалова Ирина Юрьевна	Воспитатель
Специалисты, служащие, рабочие		
14	Бабич Ирина Владимировна	Делопроизводитель
15		Специалист по закупкам
16	Миронова Марина Махмутовна	Кладовщик

17	Сакалы Иван Георгиевич	Повар
18	Близнюк Мария Петровна	Повар
19	Покачева Наталья Анатольевна	Подсобный рабочий
20	Степура Светлана Леонидовна	Подсобный рабочий
21	Тарасюк Вита Владимировна	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
22	Абдуллаева Шоира Алимжановна	Младший воспитатель
23	Алмазова Светлана Владимировна	Младший воспитатель
24	Кривых Анастасия Ивановна	Младший воспитатель
25	Короб Антонина Викторовна	Младший воспитатель
26	Вылла Юлия Сергеевна	Младший воспитатель
27	Гергерт Татьяна Андреевна	Младший воспитатель
28	Наумова Елена Олеговна	Младший воспитатель
29	Шалашова Наталья Александровна	Младший воспитатель
30	Павлюк Евгения Владимировна	Младший воспитатель
31		Младший воспитатель
32	Ширкунова Валерия Эдуардовна	Уборщик служебных помещений
33	Короб Оксана Александровна	Уборщик служебных помещений
34	Поздеев Денис Евгеньевич	Дворник
35	Степура Юрий Анатольевич	Рабочий по КОРИЗ

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **2 раза в год:** в ходе планового медицинского осмотра и, после отпускной период перед выходом на работу.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОО не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируют члены бракеражной комиссии.

Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Заместитель заведующего филиалом	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заместитель заведующего филиалом	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния тентовых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	Заместитель заведующего филиалом	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Воспитатели	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего филиалом	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	М/сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Специалист по охране труда	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	м/сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Специалист по охране труда	Журнал административно-общественного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	м/сестра	Журнал производственного контроля

Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	м/сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего филиалом	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	м/сестра	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	м/сестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	м/сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	м/сестра Заведующий филиалом	журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий филиалом	Журнал бракеража сырой продукции, карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий филиалом, Комиссия общественного контроля за питанием	Журнал производственного контроля, акты проверки комиссией
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровью сбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В прививочный сезон	Заведующий филиалом, медсестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Медсестра	Карты оперативного контроля

Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 2 раза в месяц	медицинская сестра Заведующий хозяйством	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Медсестра, делопроизводитель	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заведующий филиалом	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

Часть 4

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журнал здоровья персонала ДОУ.
6. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
7. Ветеринарные справки о качестве товара.
8. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
9. Журнал учёта профилактических прививок.
10. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
11. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.

12. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
13. Журнал осмотра детей на педикулёз.
14. Табель учёта проведения закалывающих процедур.
15. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
16. Личные медицинские книжки сотрудников.
17. Журнал учёта текущей заболеваемости.
18. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
19. Журнал учёта бактериальных препаратов.
20. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
21. Накопительная ведомость по анализу питания.
22. Журнал учёта дезаров.
23. Амбулаторный журнал.