



**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 № 39 хутора Бараниковского муниципального образования Славянский район

Место нахождения (адрес): х.Бараниковский ул.Советов 24

ФИО руководителя (телефон): **Белик Наталья Ильинична, 9-22-63**

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

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

№ п/п	Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Количество, не менее	Периодичность
1	Факторы производственной среды (освещённость микроклимат)	Игровые, спальни, туалетные, приемные, физкультурный зал, медицинский кабинет, пищеблок (рабочие места) др.	освещённость 3 группы 9 точек микроклимат 6 групп	1 раз в год
2	Питьевая вода (микробиологические показатели)	Пищеблок (раздача пищи)	1 проба	2 раз в год
3	Готовые блюда (микробиология блюд)	Пищеблок (раздача пищи)	8-12 блюд	1 раз в квартал
4	Готовые блюда (С»- вит.,)	Пищеблок (раздача пищи)	1 проба	1 раз в год
5	Контроль качества дезинфекции Смывы на БГКП	Буфетные и пищеблок: чистая посуда, разделочный и кухонный инвентарь, оборудование.	20-30 смывов	2 раз в год

6	Смывы ная/гельминтов	Оборудование, постельное бельё, игрушки,руки	20 смывов	2 раз в год
7	Почва с участка	Детские площадки, микробиологические, паразитологические	1 проба	1 раз в год (в теплый период года)
8	Блюда на Калорийность	Суточный рацион	3 пробы	1 раз в год
9	Исследования на иерсиниоз	Склад,цех обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
10	Почва на м/биол, с/х и паразитологически е показатели(песок)	Почва	м/б-1 я/г-1 с/х-1	1 раз в год

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

Должность	Медицинский осмотр персонала ДОУ (кратность)						Гигиеническо е обучение
	По приказу МЗ РФ № 555 от 29.09.89 (в течение года)					Приказ Минздравсоц развития России от 12.04.2011 N 302н	
	Ф Г	Тер а- пев т	смотр овкаб инет	Гли стон ос- во	Бак/ обсл ед		
Заведующая ДОУ	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
воспитатели	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Младший воспитатели	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Заведующая хозяйством	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2года
Ст.медсестра	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2года
Музыкальный руководитель	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
повара	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в год
Кухонный рабочий	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в год
кастелянша	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Машинист по стирке белья	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
сторож	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
дворник	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1	1	1	1	1	ежегодно	1раз 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.	ежедневно	завхоз
	- отсутствие карантинных растений (амброзии)	ежедневно	ст.м/сестра
	- состояние, содержание групповых и физкультурных площадок, теневых навесов, стационарного оборудования, в т.ч. песочниц;		завхоз
	- вывоз мусора, нечистот - содержание (уборка) надворных туалетов, контейнерной площадки.	Ежемесячно	завхоз
	Сбор, хранение, утилизация люминесцентных ламп	1 раз в неделю	м/сестра
	Ревизия санитарно-технического состояния инженерных коммуникаций в подвале здания и на участке учреждения (смотровые колодцы)	Ежедневно	
	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;		

	<p>- обеспеченность индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и др. (маркировка), содержание</p> <p>- обработка игрушек и игрового оборудования;</p> <p>- обеспеченность посудой (ее состояние), наличие обезжиривающих средств, обработка столовой ветоши, саноджда для раздачи пищи;</p> <p>- соблюдение правил (проверка качества) мытья посуды;</p> <p>- содержание уголков природы;</p> <p>- проведение уборки помещений, содержание санитарно-технического оборудования, обработка горшков;</p> <p>- маркировка, использование, хранение уборочного инвентаря, наличие моющих, дезинфицирующих средств, саноджды для уборки помещений;</p> <p>- соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены;</p> <p>- состояние, содержание сопутствующих помещений (физкультурного, музыкального зала, медицинского блока) и мест общего пользования: коридоров, лестничных клеток и др., гардеробной, туалетной комнаты для персонала.</p> <p>Санитарное состояние и содержание пищеблока:</p> <p>- обеспеченность горячей и холодной проточной водой, исправность канализации, моечных ванн;</p> <p>- исправность имеющегося теплового, технологического и холодильного оборудования;</p> <p>- состояние, исправность вытяжной вентиляции:</p> <p>- режим (температура в холодильнике) хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>- обеспеченность (состояние) кухонной посуды, разделочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;</p> <p>- маркировка, раздельное хранение производственного оборудования, кухонной посуды, инвентаря, тары;</p> <p>- уборка рабочего места и помещений пищеблока, маркировка и хранение</p>	<p>ежеднев но</p>	<p>завхоз м/сестра</p>
--	---	-----------------------	----------------------------

	уборочного инвентаря; - соблюдение правил личной гигиены персоналом (работа в сандежде, наличие личных полотенец, мыла, дезинфицирующих растворов, исправность раковин для мыть рук). Лабораторно-инструментальный контроль		
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	заведующая
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, соответствие одежды и обуви детей. Осуществление системы закаливания. Наличие инвентаря для проведения водных закаливающих процедур. Соблюдение методики закаливания.	ежедневно	м/сестра заведующая
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	ежедневно	м/сестра заведующая

	<p>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.</p>		
<p>Медицинское обеспечение детей, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических) мероприятий</p>	<p>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 обследований, в соответствии с пр. № 186/272), планов профилактических прививок. Наличие оценки физического развития,</p>	<p>ежедневно</p>	<p>м/сестра</p>

	<p>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.</p>		
Профилактические медицинские осмотры сотрудников	<p>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 по 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.</p>	<p>1 раза в год 1 раза в год 1 раза в год 1 раза в год</p>	<p>м/сестра м/сестра м/сестра м/сестра</p>
Условия труда работников	<p>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</p>	<p>ежеквартально ежеквартально ежеквартально</p>	<p>ответственный по ОТ завхоз завхоз м/сестра</p>

	используемые в учреждении моющие, дезинфицирующие и др. средства и материалы (доведение сведений до непосредственных исполнителей) Наличие и укомплектованность медицинских аптечек. Лабораторно-инструментальный контроль.	ежеквартально ежеквартально	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	1 раз в неделю	Ст. сестра
Сводная ведомость учета заболеваний	ежедневно	1 раз 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.