

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ Леденгский детский сад

_____ Н.А.Косарева

ПРОГРАММА

производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных
противоэпидемических мероприятий**

**по муниципальному дошкольному образовательному учреждению
Леденгский детский сад**

Павинского муниципального района

Костромской области

1. Характеристики объектов:

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Леденгский детский сад Павинского муниципального района Костромской области (Далее МДОУ Леденгский детский сад) расположено по адресу:

157656 РФ, Костромская область, Павинский район, село Леденгск, улица Молодёжная д.12

Вид предприятия – казенное учреждение, форма собственности: муниципальная.
вид – детский сад (реализует основную общеобразовательную программу дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности)

Набор помещений: **основное одноэтажное здание, здание прачечной.**

В основном здании размещены: **1 групповая ячейка: приемная, групповая, туалетная комнаты, пищеблок, медицинский кабинет, кабинет заведующего.**

Групповая группа **67 м²**, спальная комната: **48,6м²**, приемная: **116,1 м²**, туалет и умывальная: **11,5 м²**.Пищеблок (в том числе цех готовой продукции, кладовая, раздача): **24,5 м²**. Кабинет заведующего: **10,0 м²**. Медицинский кабинет: **8,7 м²** Здание прачечной: **32,2 м²**. Земельный участок площадью: **3600 м²**. Спортивная площадка с земельно - травяным покрытием **0,1 га**. Общая площадь территории: **3600 м²**. Общая площадь здания: **404,8 м²**.

Канализация – На выгреб

Водоснабжение – водопровод. Холодная вода соответствует СанПиН 2.4.1. 3049 – 13 раздел IX «Требования к водоснабжению и канализации».

Отопление – котельная, водяное.

Телефоны – ОАО Ростелеком

Электроосвещение – соответствует норме, наружное.

Сигнализация – охранный и пожарный

Мусороудаление - договор № 22 на вывоз ТБО, с МУП ЖКХ «Коммунсервис» от «30» июля 2014 года

Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов, искусственная с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН. (Акт замеров сопротивления)

На территории имеется игровой участок для разновозрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок приведен в надлежащее состояние и для оздоровительных мероприятий с детьми СанПиН 2.4.1.3049-13 раздел III «Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций».

Оборудован хозяйственный блок: 1 новая кладовая, площадкой для мусора.

На территории много деревьев, кустарников. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток, деревьев. Рассаживаются кустарники, разбиты новые цветники.

2. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов:

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
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».

11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПиН по кишечным инфекциям.
13. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
14. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
15. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
16. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
17. 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».
18. Закон РФ «Об образовании».
19. Устав МДОУ Леденгский детский сад.

3. Функции по осуществлению производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий возложены на заведующую Косареву Нину Александровну
Распоряжение по Леденгской сельской администрации № 35 от 14.07.2003 года «О приеме на работу»

4. Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки работников МДОУ Леденгский детский сад

- кратность обследований по приказу Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-Н СанПиН 2.4.1. 3049-13

Должность	Количество	Кратность
Заведующая	1	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Воспитатель	1	
Младший воспитатель	1	
Повар	1	
Машинист по стирке белья	1	

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
---------	-----------	--------------------	-----------

1	Заведующая	1	1 раз в 2 года
2	Повар	1	1 раз в год
3	Младший воспитатель	1	1 раз в год
4	Педагогический персонал	1	1 раз в 2 года
5	Обслуживающий персонал	1	1 раз в 2 года

5. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Леденгский детский сад осуществляет образовательную деятельность в области дошкольного образования согласно лицензии.

- Лицензия на право ведения образовательной деятельности, установленной формы и выданной «06» июня 2017г., серия 44Л01, № 0000321, регистрационный номер 02-13/П, Департамент образования и науки Костромской области, срок действия лицензии – БЕССРОЧНО.

6. Производственный лабораторный контроль

6.1 Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Костромской области в Мантуровском районе»

6.2 Ответственный за производственный лабораторный контроль заведующий Косарева Нина Александровна.

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, повар.	2	IV
Хлорные соединения («аламинол», «деохлор», «жавель»)	Младший воспитатель, повар	2	III
Тепловое излучение	Повар	1	-

Лабораторные исследования для МДОУ Леденгский сад осуществляется по договору с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Костромской области в Мантуровском районе» в присутствии заведующего ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, утвержденным приказом заведующего ДОУ 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.

Лабораторные исследования

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раза за учебный год (осень, весна)
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 блюда	1 раза за учебный год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза за учебный год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раза за учебный год
Микробиологические исследования воды	Вода из разводящей сети	1 проба	1 раз за учебный год

7. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

- образовательная деятельность.

8. Мероприятия по производственному контролю соблюдения санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации левых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
8.1. Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства		
• Наличие санитарно - эпидемиологического заключения на проведение образовательной деятельности	Постоянно	Заведующий Косарева Н.А.
• Наличие норматива медицинской документации	Постоянно	По договору с ОГБУЗ «Павинская районная больница» Гл.врвч Павлова Т.А.
• Наличие договора с МУП ЖКХ «Коммунсервис» на утилизацию ТБО и других видов отходов (при условии: без претензий договор пролонгируется)\	На 1 год	Заведующий
8.2. Входной контроль качества поступающей на реализацию продукции		
• Проверка сопроводительных документов о качестве (наличие и соответствие продукции документами: удостоверение о качестве, ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию, сертификаты соответствия с наличием отметки о санитарно-эпидемиологическом заключении, маркировка и другие документы)	Постоянно	Заведующий
• визуальный контроль качества поступивших товаров	Постоянно	Заведующий

• контроль соблюдения санитарных требований при доставке продукции (товарное «соседство» при доставке различных видов продукции, чистота автотранспорта, спецодежда грузчиков, температурный режим транспортировки скоропортящихся продуктов).	Постоянно	Заведующий
8.3. Производственный контроль качества питания		
• Контроль соблюдения санитарных требований, в том числе микроклиматических и температурных условий хранения и реализации пищевых продуктов, подготовка товаров к продаже, наличие производственного промаркированного инвентаря, упаковочного материала и другие санитарные требования.	Постоянно	Заведующий
• Контроль сроков реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Заведующий
• Контроль соблюдения условий товарного соседства при хранении и реализации товаров.	Постоянно	Заведующий
• Визуальный контроль качества реализуемых товаров.	Постоянно	Заведующий
8.4. Контроль работы оборудования и коммуникаций		
• соблюдение температурных параметров работы технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий
• обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического и другого оборудования.	Ежедневно	Заведующий
8.5. Контроль соблюдения санитарных требований содержания помещений, территории		
• качество поддержания в чистоте помещений, оборудования, инвентаря, качество проведения влажной уборки.	Ежедневно	Фельдшер ФАП
• соблюдение графиков и качества проведения генеральных уборок	Ежедневно	Заведующий
• наличие и правильность приготовления моющих и дез. средств	Ежедневно	Заведующий
• наличие условий и соблюдение требований по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря	Ежедневно	Заведующий
• достаточность уборочного инвентаря, наличие маркировки, хранение	Ежедневно	Заведующий
• своевременность и качество уборки прилегающей территории, в том числе площадки под ТБО, своевременность вывоза содержимого мусоросборников и утилизацию других видов отходов	Согласно срокам договора	Заведующий
• своевременность и проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Согласно срокам договора	Заведующий
8.6. Обеспечение мероприятий и контроль соблюдения персоналом санитарных требований:		
Прием на работу персонала при наличии личных медицинских книжек установленного образца и прохождение медицинских осмотров по приказу 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».	При приеме на работу, согласно графику	Заведующий

• Обеспечение условий труда сотрудников в соответствии с нормативными требованиями	Постоянно	Заведующий
• Обеспечение персонала чистой спецодеждой	Постоянно	Машинист по стирке белья
• Обеспечение условий и контроль соблюдения санитарных требований для общеобразовательных учреждений	Постоянно	Заведующий
• Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Постоянно	Заведующий

9. Мероприятия по контролю.

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1	Организация горячего питания	Сентябрь, декабрь, март, май	Заведующий
2	Соблюдение санитарно – гигиенического режима в ДОУ	Сентябрь, ноябрь, январь, март, май	Заведующий
3	Выполнение требований к искусственному и естественному освещению	Постоянно	Заведующий
4	Готовность ДОУ к работе в зимних условиях	Октябрь, ноябрь	Заведующий
5	Своевременное прохождение сотрудниками медосмотров	Октябрь, апрель	Заведующий
6	Использование рабочего инвентаря по назначению	Постоянно	Заведующий
7	Выполнение графика проветривания помещений	Постоянно	Заведующий
8	Охрана труда и соблюдение правил техники безопасности в образовательном процессе	Постоянно	Заведующий

10. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.

• Бракеражные журналы; Журнал осмотра на гнойничковые заболевания; Сертификаты на продукцию; Сертификаты на оборудование; Санитарно-эпидемиологические акты, заключения, предписания; Медицинские книжки работников МДОУ Леденгский детский сад; Пакет документов по охране труда и технике безопасности; Документация по медицинскому кабинету.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с приостановлением эксплуатации ДОУ.

- Поломка холодного водоснабжения – устранение неисправностей самостоятельно, а в случае невозможности устранения привлечения к ремонту специализированных организаций.
- Поломка горячего водоснабжения – пути решения те же.

- Поломка канализационной сети – ремонт, прочистка засоренных участков, вывоз машины для откачки жидких отходов.
- Поломка холодильного оборудования – завоз продуктов на один день, ранее закупленные и скоропортящиеся продукты вывозятся на хранение (указать учреждение, предприятие)

В случае возникновения вышеизложенных ситуаций необходимо известить Территориальное отделение Управления федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области, филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», управление образования городского округа город Шарья.

12. Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля соблюдения санитарных правил.

№	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора с «Рембытсервисом» по обслуживанию технологического, холодильного и другого оборудования и контроль его выполнения	По факту поломки	Заведующий
2	Своевременное проведение ремонтных работ, в том числе косметических в производственных и складских помещениях	По мере возникновения	Заведующий
3	Наличие договора на вывоз ТБО и др.	На 1 год	Заведующий
4	Проведение уборки территории с учетом сезонности (поливка, гололед)		Заведующий
5	Наличие договора на проведение производственного лабораторного контроля, на проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Постоянно	Заведующий

13. Мероприятия по обеспечению санитарно- эпидемиологического благополучия в МДОУ Леденгский детский сад.

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Обеспечить нормируемые уровни освещенности в групповых и других помещениях.	К 01. 09	Заведующий
2	Провести косметический ремонт с использованием материалов и красок, допустимых по санитарным нормам	К 1.08	Заведующий
3	Влажная уборка помещений	ежедневно	Заведующий
4	Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Заведующий
5	Благоустройство территории	К 1.08.	Заведующий
6	Ремонт	К 1.08.	Заведующий