

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 35 «Улыбка»
_____ Л.Д. Махинько
«__» _____ 20__ г.

**Программа
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду № 35 «Улыбка»
муниципального образования
город-курорт Анапа**

1. Перечень официально изданных правил, методов контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 25.11.2013) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Закон РФ № 2300-1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-гигиенические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-гигиенические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические Требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880);
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам , питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению противозидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»;
- СП 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противозидемических мероприятий»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» и др.
- Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников....»;
- Приказ Минздрава РФ №125н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.00г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.	Махинько Лидия Дмитриевна	заведующий

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольные критические точки):

- качество питьевой воды
- параметры микроклимата в помещениях - выборочно в 1 групповой ячейке (игровой, спальне), варочном цехе.
- параметры уровней освещенности в помещениях выборочно в 1 групповой ячейке (игровой), варочном цехе.
- качество готовой кулинарной продукции
- качество песка - выборочно в 1 песочнице
- контроль содержания действующих дезинфицирующих средств в дезрастворе.

4. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Согласно прилагаемых перечней.	

1. Организация медицинских осмотров в соответствии с Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников....»;

25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях, для женщин старше 40 лет маммография обеих молочных желез в двух проекциях, Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких,
--	-------------	--	---	--

			кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) озепа
--	--	--	---	--

Работники дошкольной образовательной организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности: дошкольное образование детей.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	При открытии группы ухода и присмотра проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезсредств; проводить генеральные уборки – еженедельно. При входе на территорию нанести сигнальную разметку не менее 1.5 м С учетом эпидситуации проводить профилактическую дезинфекцию. С использованием дезсредств, зарегистрированных в установленном порядке, в противовирусных концентрациях проводить обработку ежедневно всех контактных поверхностей в местах общего пользования – дверных ручек., выключателей, перил В туалетах - постоянно контролировать наличие мыла и кожных антисептиков для обработки рук. Обеспечить 5 дневный запас дез-, моющих, антисептических	При открытии и далее еженедельно. Еженедельно Ежедневно. 1 раз в неделю

	средств Обеспечить обеззараживания воздуха в соответствии с графиком. Организация проветривания всех помещений каждые 2 часа. Организация входного фильтра персонала и воспитанников с обязательным проведением термометрии, лица с повышением температуры и признаками инфекционных заболеваний до приезда «скорой» должны быть изолированы. Соблюдение масочного режима, наличие запаса масок, перчаток. Организация централизованного сбора масок, перед сбросом в контейнер ТБО - упаковка в 2 полиэтиленовых пакета. Наличие документов, подтверждающих качество дезсредств (свидетельств о государственной регистрации, декларации соответствия, методических указаний или инструкций по использованию дезсредств).	Постоянно Регулярно Постоянно. Постоянно Постоянно
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, расходных материалов для текущей и генеральной уборки. Контроль за наличием сертификатов и других документов, подтверждающих качество используемых моющих и дезсредств. Контроль наличия уборочного инвентаря, промаркированного в зависимости от назначения помещений и вида работ Контроль за обработкой в конце рабочего дня уборочного инвентаря, ополаскиваем, просушиванием Проверка качества ежедневной влажной уборки всех помещений Проверка своевременности уборки санузла с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Контроль качества очистки оконных стекол-2 раза в год (весна, осень).	Постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Постоянно
4	Контроль исправности сантехнического оборудования.	Постоянно
5	Контроль за системой освещения, за своевременной заменой неработающих ламп. Контроль за параметрами микроклимата – температурой воздуха по показаниям термометров, установленных во всех помещениях.	Ежедневно. Проведение измерений по договору с ИЛЦ АФ ФБУЗ (по графику ПК)
6	Контроль соблюдения питьевого режима. В установках с дозированным розливом - достаточное количество одноразовых стаканчиков, наличие контейнера для их сбора.	Постоянно
7	Контроль за исправностью системы водоснабжения, после проведения ремонтных работ лабораторный контроль качества воды.	По факту
8	Отсутствие общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Постоянно

9	Исправность холодильного оборудования и контроль температуры в холодильных шкафах.	Постоянно
10	Контроль за достаточным количеством столовой посуды, приборов. Контроль за условиями мытья столовой и кухонной посуды, наличия запаса моющих и дез.средств, ветоши. Контроль качества мытья посуды экспресс-методом (йодная проба) Контроль за соблюдением маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды.	Постоянно
11	Наличие примерного 10-дневного меню. Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании. Правильность оформления технологической документации.	По факту
12	Соблюдение санитарно-технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов. Контроль исправности технологического оборудования Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	По факту

7. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

7.1. График ПК

7.2. Протоколы и акты лабораторных испытаний и протоколы инструментальных измерений.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г-к.Анапа по телефону 3-27-84:

- аварии канализационной системы
- получение нестандартных результатов исследования питьевой воды
- случаи инфекционных и паразитарных заболеваний среди персонала и обучающихся.

Приложение.

План лабораторных испытаний и инструментальных измерений по программе производственного контроля МБДОУ д/с № 35 «Улыбка» МО г-к Анапа

Инструментальные измерения.

п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1	Игровая Спальня Варочный цех	Параметры микроклимата: скорость движения воздуха. относительная влажность воздуха. температура воздуха.	2 раза в год (зимой, летом) по договору с ИЛЦ.
2	Игровая Варочный цех	Уровень освещенности	1 раза в год

Лабораторные испытания.

№ п/п	Исследуемые показатели	Периодичность контроля	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.	Вода питьевая: - микробиологические показатели - санитарно-химические показатели.	После ремонта системы водоснабжения.	Протоколы исследований.
2.	Песок микробиологические и паразитологические показатели	Весной при заполнении песочниц.	Протоколы исследований.
3.	Дезраствор (контроль содержания действующих дезинфицирующих средств)	1 раз в год	Протоколы исследований.

1.1. Лабораторно – инструментальный контроль за организацией питания:

Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
Готовая продукция: - микробиологические показатели - химико-физические показатели	микробиологические показатели калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре.	2 блюда собственного производства (изделие из мяса, рыбы, гарнир) 1 раз в 6 мес. Обеденный рацион -1 раз в год.
- санитарно-химические показатели:	контроль витаминизации блюд	1 раз в год

Смывы с чистой посуды, столовых приборов, оборудования в критических точках (столы готовой продукции в варочном цехе, столов готовой продукции, раздачи.)	БГКП	не менее 10 смывов 1 раз в год.
Смывы на паразитозы в критических точках: производственные столы, нож ОС, доска ОС, весы, гастроячейка, лотки для овощей	Яйца гельминтов, личинки патогенных простейших.	5 смывов 1 раз в год.