

Принято «Утверждаю»

Общим собранием Заведующая МДОУ

Трудового коллектива детский сад п. Тихменево

Протокол № 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.С. Расулова

11 января 2024год 11 января 2024г

**ПРОГРАММА**

Производственного контроля

Муниципального дошкольного образовательного учреждения

детский сад п. Тихменево

на 2024 год

I.Общие положения

1.1. **Программа производственного контроля** МДОУ детский сад п. Тихменево(далее Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарно законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнения статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала и воспитанников 103 человека.

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

1.2. **Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1**.3. Задачи производственного контроля:**

**-**наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществлению (организации) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

-осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучении 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.

1.4. **В программу включены**:

1.Перечень официально изданных санитарных правил;

2.Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Учреждении;

3.перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;

4.виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;

5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий;

6.перчень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.

7.Перечень возможных аварийных ситуаций

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.6.**Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:**

**-** заведующий Учреждения;

-завхоз;

- повара;

- медицинская сестра;

-специалист по ОТ;

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

1.7. **Сведения об Учреждении**

**Официальное наименование:**

**Полное наименование:** Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад п. Тихменево;

**Сокращенное наименование:** МДОУ детский сад п. Тихменево;

**Адрес ( юридически и фактический адреса совпадают)** 152980 Ярославская область Рыбинский район п. Тихменево ул. Свердлова д.30.

**Виды деятельности**:

**-образовательная**: дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых;

- **медицинская** по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.

**Организационно-правовая форма**- муниципальное учреждение;

**Тип** – образовательная организация;

**По уровню общего образования**- дошкольное;

**Заведующий:** Расулова Ольга Сергеевна.

**Количество воспитанников**- 100 чел (проектная мощность).

**Количество групп**- 5 , общеразвивающей направленности 5,1 группа раннего возраста.

1.8.**Описание зданий и сооружений объекта;**

**Тип строения:** отдельно стоящее здание

**Здание** – капитальное;

**Канализация** – централизованная;

**Водоснабжение**- холодное;

**Система отопления** – централизованное;

**Вентиляция** – естественное и искусственное;

**Освещение** - естественное и искусственное;

**Территория** – благоустроенная.

II **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

**-**Федеральный закон от 30.03.1999 №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 №157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001г.);

- Федеральный закон от 23.02.2013 №15- ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23.02. 2013г;

-Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г №28( вступили в силу с 01.01.2021 года);

- Сан Пин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г №28( вступили в силу с 01.01.2021 года);

- Сан Пин 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции(COVID-9)» 22.05.2020г;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 14.11.2001

- Приказ №125н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» ( с изм. На 03.02.2021г) 21.03.2014;

- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021года..Срок действия до 01.09.2027г.

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» 09.12.2011г

- Приказ Минздрава России № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых, проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» 28.01.2021г;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

**III. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | должность |
| 1 | Расулова Ольга Сергеевна | заведующий |
|  | Лютая Светлана Александровна | завхоз |
|  | Борисова Татьяна Борисовна | медсестра |
|  | Парамонова Светлана Леонидовна | Специалист по охране труда |
|  | Сахарова Галина Валентиновна | повар |
|  |  |  |
|  |  |  |

**IV.Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Учреждении**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия контроля | Сроки | Ответственный |
| 1 | Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров | на 1 год | заведующий |
| 2 | Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО | на 1 год | заведующий |
| 3 | Наличие договора на оказание услуг (производственный контроль) | на 1 год | заведующий |
| 4 | Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции | на 1 год | заведующий |

**V.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Структурное подразделение | должность | кратность | Профессиональная гигиеническая подготовка |
| 1 | Руководитель | заведующий | 1 раз в год | 1раз в 2 года |
| 2 | Педагогический состав | Воспитатель, учитель-логопед, муз. Руководитель, инструктор по физ. культуре, ст.воспитатель, педагог-психолог | 1 раз в год | 1раз в 2 года |
| 3 | Учебно вспомогательный персонал | Бухгалтер,  секретарь-машинист | 1 раз в год | 1раз в 2 года |
|  |  | Мл.воспитатель, завхоз, старшая медсестра | 1 раз в год | 1раз в год |
| 4 | Обслуживающий персонал | Повар, кухонный рабочий | 1 раз в год | 1раз в год |
|  |  | Рабочий по обслуживанию здания, сторож, машинист по стирке и ремонту спец одежды,уборщик служ. помещений, дворник | 1 раз в год | 1раз в 2 года |

**VI Объекты производственного контроля**

1. Помещения образовательного Учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания.
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье. Готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранения.
8. Отходы производства и потребления.

**VII Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | показатели | | | основание | | срок | | ответственный |
| Контроль содержания помещений, оборудования и территории | | | | | | | | |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | | | СП 2.4.3648-20 | | ежедневно | | завхоз |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:текущей и генеральной уборки | | | СП 2.4.3648-20  Сан Пин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1./2.4.3598-20 | | Ежедневно в течении дня | | Ст. медсестра, завхоз |
| еженедельно | |
| Состояние спец одежды сотрудников | | Целостность и эстетический вид | СП 2.4.3648-20  Сан Пин 2.3/2.4.3590-20, | | 1 раз в месяц | | Спец. По охране труда, завхоз, медсестра | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Контролируемые показатели | Точка контроля | Время проведения контроля |
| 1 | Микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требованиям | Готовые блюда  (салаты, гарниры, вторые блюда и т.д.) | 2 раза в год |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава | Суточный рацион питания | 1 раз в год |
| 3 | Микробиологическое исследование смывов на я/гельминты | Игрушки, предметы инвентаря и оборудования групповых помещений, пищеблока | 1 раз в год |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП | Оборудование, инвентарь, спецодежда, руки, чистая посуда и т.д. | 1 раз в год |
| 5 | Исследование питьевой воды по химическим и бактериологическим показателям | Кран пищеблока, моечные посуды | 1 раз в год |
| 6 | Исследование песка | Песочницы на территории детского сада | 1 раз в год |
| 7 | Профессиональная гигиеническая подготовка аттестация работников пищеблока и младших воспитателей | Работники пищеблока | 1р в год |
| 8 | Исследование физических факторов | Помещения детского сада | При необходимости |
| 9 | Освещенность | Помещения детского сада | По необходимости |

Дата введения программы производственного контроля в действие с 01января 2024года .

Организатор производственного контроля

Заведующий МДОУ детский сад п. Тихменево \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.С. Расулова

Принято «Утверждаю»

Общим собранием Заведующая МДОУ

Трудового коллектива детский сад п. Тихменево

Протокол № 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.С. Расулова

11 января 2024год 11 января 2024г

**План перечень**

лабораторных и инструментальных методов производственного контроля

в МДОУ детский сад п. Тихменево на 2024 год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Контролируемые показатели | Точка контроля | Время проведения контроля |
| 1 | Микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требованиям | Готовые блюда  (салаты, гарниры, вторые блюда и т.д.) | 2 раза в год |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава | Суточный рацион питания | 1 раз в год |
| 3 | Микробиологическое исследование смывов на я/гельминты | Игрушки, предметы инвентаря и оборудования групповых помещений, пищеблока | 1 раз в год |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП | Оборудование, инвентарь, спецодежда, руки, чистая посуда и т.д. | 1 раз в год |
| 5 | Исследование питьевой воды по химическим и бактериологическим показателям | Кран пищеблока, моечные посуды | 1 раз в год |
| 6 | Исследование песка | Песочницы на территории детского сада | 1 раз в год |
| 7 | Профессиональная гигиеническая подготовка аттестация работников пищеблока и младших воспитателей | Работники пищеблока | 1р в год |
| 8 | Исследование физических факторов | Помещения детского сада | По необходимости |
| 9 | Освещенность | Помещения детского сада | По необходимости |