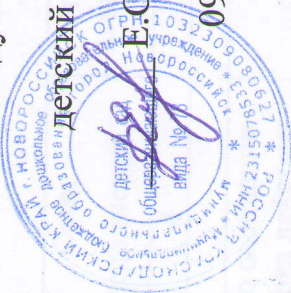


«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая МБДОУ



детский сад № 73

Е.С. Джумазова

09.01.2020 год

**Программа  
организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

МБДОУ детский сад № 73

г.Новороссийск

№ п/п	Разделы плана	Ответственный исполнитель	Срок исполнения	Отметка о выполнении
1	2 <b>Организационные мероприятия</b>	3	4	5
1.	Разработка программы санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Джумазова Е.С.	По окончании срока действия	
2.	Назначение ответственных за осуществлением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля.	Джумазова Е.С.	При формировании штата	
3.	Разработка и утверждение должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	Джумазова Е.С.	При формировании штата	
4.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	Джумазова Е.С.	1 раз в года	
5.	Организация проведения профессиональной специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Джумазова Е.С.	1 раз в 2 года и при приеме на работу	
6.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Джумазова Е.С.	постоянно	
7.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Джумазова Е.С.	постоянно	
8.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории. Составление графика исследований.	Джумазова Е.С.	По графику	
9.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма	Джумазова Е.С.	При приеме на работу, по графику,	

	медицинских обследований.				постоянно
10.	Гигиеническая оценка видов деятельности, осуществляемых на данном объекте и подлежащих лицензированию и сертификации, оформление санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности	ТО ТУ ФС Роспребнадзор			По срокам действия санитарно-эпид заключения
11.	Разработка и утверждение руководителем организации плана санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Джумазова Е.С.			ежегодно
12.	Представление информации о результатах производственного контроля центрам государственного санитарно-эпидемиологического надзора по их запросам.	Джумазова Е.С.			По требованию ТО Роспребнадзор

**Контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Объект контроля (исследуемый материал)	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Исполнитель	Отметка о выполнении (дата выполнения)
Содержание собственной и прилегающей территории к объекту	Благоустройство и санитарное содержание собственной и прилегающей территории.	ежедневно	Джумазова Е.С. Полуяктова Г.В.	
Содержание игровых площадок, теневых навесов, игрового оборудования.	Исправность игрового оборудования, его травмо безопасность. Санитарное содержание игровых площадок, теневых навесов.	ежедневно	Джумазова Е.С. Полуяктова Г.В.	

	Контроль за песочницами, сменной песка.			
Санитарно-техническое состояние помещений	<p>Состояние инженерных сетей, отделка помещений</p> <p>Исправность санитарно-технического оборудования, фрамуг, наличие защитного ограждения на отопительных приборах (деревянных съемных решеток)</p> <p>Использование помещений по назначению</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p>	<p>Джумазова Е.С. Полуяктова Г.В.</p>	
Помещения детского учреждения	<p>Соблюдение площади на 1 ребенка в игровых, спальнях.</p> <p>Обеспечение проектной наполняемости учреждения не при имеющемся наборе и площади помещений, соблюдение санитарно-гигиенических нормативов при расстановке детской мебели</p> <p>В случае проведены реконструкции, изменения назначения помещений, расширения площади, согласование в установленном порядке с ТО ТУ</p> <p>Роспотребнадзор</p>	<p>постоянно</p>	<p>Джумазова Е.С. Авагимян М.У.  Ланина Э.Ю.</p>	
Оборудование помещений	<p>Наличие необходимого набора оборудования, мебели, их исправность, травмо безопасность, соответствие ГОСТам, соответствие росту и возрастным особенностям детей, маркировка мебели.</p>	<p>постоянно</p>	<p>Джумазова Е.С. Авагимян М.У. Ланина Э.Ю.</p>	
Организация светового режима	<p>Безопасность для здоровья и возможность использования с точки зрения световой среды в помещениях</p> <p>Обеспечение условий для создания благоприятного естественного и искусственного освещения</p>	<p>В ходе текущего или капитального ремонта</p>	<p>Джумазова Е.С.  Полуяктова Г.В. Авагимян М.У.</p>	

	<p>Кратность мытья окон</p> <p>Наличие солнцезащитных регулируемых устройств типа жалюзи, тканевых штор светлых тонов</p> <p>Цвет поверхности интерьера помещений (при ориентации окон на южные румбы горизонта: стены – бледно-голубые, бледно-зеленые), на северные румбы: бледно-желтый, бледно-розовый, бежевый). Полы дощатые, покрытые масляной краской, паркетные, линолеум.</p> <p>Чистка арматуры светильников</p> <p>Замена перегоревших ламп</p> <p>Обеспечение нормируемых уровней искусственной освещенности в групповых и классах детского учреждения</p>	<p>2 раза в год(или по мере загрязнения)</p> <p>постоянно</p> <p>в ходе проведения ремонтов, при приобретении либо замене оборудования и мебели</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p>	<p>Полуяктова Г.В. Полуяктова Г.В. Полуяктова Г.В.  Полуяктова Г.В.  Полуяктова Г.В.</p>	
<p>Воздушно-тепловой режим</p>	<p>Исправность фрагм.</p> <p>Очистка вентиляционных решеток.</p> <p>Регулярность и длительность проветривания</p>	<p>Постоянно</p> <p>Еженедельно</p> <p>постоянно</p>	<p>Полуяктова Г.В. Авагимян М.У.</p>	
<p>Санитарное содержание помещений</p>	<p>Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения</p>	<p>1 раз в месяц(или по мере требования)</p>	<p>Полуяктова Г.В..</p>	

	<p>Наличие маркированного оборочного инвентаря (раздельного для групповых, санузлов, теневых навесов использование его по назначению; правильность хранения).</p> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• качеством ежедневной уборки</li> <li>• проведением текущей дезинфекции мест общего пользования, обеззараживанием санитарно-технического оборудования</li> </ul>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Полужактова Г.В.</p> <p>Авагимян М.У.</p>	
<p>Режим учебных занятий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соответствие используемых программ, методик, режимов воспитания санитарным правилам (наличие сан-эпид заключения)</li> <li>✓ Соответствие недельной и дневной нагрузки гигиеническим рекомендациям, правильность составления занятий</li> <li>✓ Продолжительность одного занятия. Продолжительность перерывов между занятиями, характер их организации</li> <li>✓ Организация физкультминуток в середине занятия, упражнений для глаз, для снятия общего утомления</li> <li>✓ Продолжительность одного занятия (урока)</li> </ul> <p>Продолжительность и кратность занятий с использованием компьютера и других ТСО</p>	<p>До внедрения в практику работы ДДУ</p> <p>При составлении расписания занятий</p>	<p>Джумазова Е.С.</p> <p>Джумазова Е.С.</p>	
<p>Организация медицинского обслуживания детей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектация учреждения квалифицированными кадрами медработников</li> <li>• проведение медицинских</li> </ul>	<p>Перед началом учебного года</p>	<p>Джумазова Е.С.</p> <p>Авагимян М.У.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• профилактических осмотров</li> <li>• распределение детей на группы здоровья</li> <li>• комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья</li> <li>• контроль и оказание методической помощи в организации воспитательного процесса (участие в рассаживании, составлении режима дня и занятий)</li> <li>• осуществление контроля за физическим воспитанием</li> <li>• регистрация и учет заболеваемости детей в учреждении</li> <li>• ведение первичной мед. документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ осмотр детей на педикулез</li> <li>○ работа по вакцинопрофилактике</li> <li>○ разработка комплексного плана медико-педагогических мероприятий по охране здоровья детей и улучшения условий среды обитания</li> </ul> </li> </ul>	<p>2 раза в год</p> <p>ежемесячно</p> <p>2 раза в год</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>ежедневно</p> <p>в течении года</p> <p>в начале учебного года</p>	<p>Авагимян М.У..</p> <p>Авагимян М.У..</p> <p>Авагимян М.У.</p> <p>Авагимян М.У.</p> <p>Авагимян М.У.</p> <p>Авагимян М.У.</p> <p>Авагимян М.У.</p> <p>Авагимян М.У.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение условий для занятий физкультурой</li> <li>• Профилактика травматизма</li> </ul> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильностью организации физкультурного занятия</li> <li>• использованием подвижных игр во время прогулок</li> <li>• Организация занятий с детьми,</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Коромыслова Т.А.</p> <p>Коромыслова Т.А.</p> <p>Коромыслова Т.А.</p>	
<p>Организация физического воспитания</p>			

	<p>имеющими отклонения в состоянии здоровья (ЛФК, массаж и др.) и контроль их эффективности</p>		Коромыслова Т.А.	
<p>Обеспечение достаточным количеством необходимого технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования предприятия.</p> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ проведением санитарной обработки технологического и холодильного оборудования.</li> <li>✓ проведением санитарной обработки разделочного инвентаря, посуды.</li> <li>✓ поступающим продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, соответствие их требованиям нормативной и технической документации, сопроводительным документам, подтверждающих их качество и безопасность.</li> <li>✓ хранением продуктов согласно принятой классификации.</li> <li>✓ соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроками и условиями хранения</li> <li>✓ приготвлением готовых блюд и других изделий согласно технологическим инструкциям, нормативной и технической документации.</li> <li>✓ качеством приготовленных готовых блюд.</li> <li>✓ Соблюдением возрастных физиологических норм питания.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Джумазова Е.С.</p> <p>Джумазова Е.С.</p> <p>Бурка Т.В.</p> <p>Бурка Т.В.</p> <p>Бурка Т.В Волкова Е.А.</p> <p>Бурка Т.В Волкова Е.А.</p> <p>Бурка Т.В Бурка Т.В.</p> <p>Бурка Т.В.</p> <p>Бурка Т.В.</p> <p>Бурка Т.В.</p>		

Организация питания



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соблюдением циклического двухнедельного меню.</li> <li>✓ Проведением искусственной «С» - витаминизации холодных напитков.</li> <li>✓ Отбором суточных проб.</li> </ul> <p>Согласование с ТО Роспотребнадзора циклического двухнедельного меню.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	
<p>Дезинфекционные, дезинсекционные, дератизационные мероприятия</p>	<p>Качество работ</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Специализированными организациями по договорам</p>
<p>Своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации у декретированного контингента</p>		<p>1 раз в год</p>	<p>Джумазова Е.С.</p>

### Лабораторные исследования по производственному контролю

Виды исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	3 блюда исследуемого приёма пищи	2 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	пищевлок	10 смывов	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания (обед)	3 блюда	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока: моечной кухонной посуды, овощном, мясном, горячем цехах (выборочно)	1 проба	2 раза в год

## ПЕРЕЧЕНЬ

### НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федеральный закон Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ «Грудовой кодекс Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 17.07.1999 г. №181-ФЗ "Об основах охраны труда в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 07.01.1992 г. №2300/1-1-ФЗ "О защите прав потребителей".
5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
6. Сан ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода».
7. Приказ МЗ РФ № 90 от 14.03.1996г. «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии».
8. Приказ № 83 от 16.08.2004г. «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров.
9. СП №4690-88 МЗ СССР "Содержание территорий населенных мест".