

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с «Светлячок»

Антонова С.Н.

Приказ № 2 от 09 января 2018г



## **ПРОГРАММА**

### **Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.**

**Наименование учреждения:** МБДОУ детский сад «Светлячок».

**Юридический адрес:** 671721 Республика Бурятия, Северо-Байкальский район, п.Ангоя ул Азербайджанская 2

**Фактический адрес, телефон:** п. Ангоя ул Азербайджанская 2.  
тел. 46-170.

**Вид осуществляемой деятельности:** образовательная деятельность.

**Наличие санитарно - эпидемиологического заключения:** Санитарно - эпидемиологическое заключение № 03. БЦ.03.111.М.000466. 07.12. от 16.07.2012г. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**Наличие лицензии на осуществление деятельности:** 03Л01 № 0001151 регистрационный № 2371 от 06.10.2015г.

**ИНН** 0317005329

**КПП** 031701001

**ОГРН** 1040301952063

**Наличие сертификата соответствия работ, услуг и продукции с указанием дат номеров и органов, выдавших их:** приложение к лицензии № 2370 от 06.10.2015г. Министерство образования и науки республики Бурятия «Перечень направлений, по которым детский сад «Светлячок» имеет право осуществления образовательной деятельности».

**Номер, дата приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля:** Приказ № 02а от 16.01.2014 г. по Управлению образования МО «Северо-Байкальский район».

**Сведения о лице, ответственном за организацию:** заведующая МБДОУ детским садом «Светлячок» Антонова Светлана Николаевна, образование высшее педагогическое, стаж работы 32 года, год рождения 1967г.

**Пояснительная записка:** детский сад «Светлячок» муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение с пятидневной рабочей неделей. Создан для воспитания и обучения детей дошкольного возраста. Расположен в п.Ангоя ул Азербайджанская 2, Северо- Байкальского района Республики Бурятия, в двухэтажном кирпичном здании, рассчитан на 2 групп, на 40 мест, фактическая наполняемость 48 детей.

- **Набор помещений:** хозяйственный корпус – пищеблок, прачечная, медицинский кабинет. Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора и размещён смежно с палатой изолятора. Стены, потолки медицинского кабинета окрашены масляной краской. Полы покрыты синтетическим полимерным материалом (линолеумом).
- В состав пищеблока входят: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильными камерами, склад для хранения овощей (приспособленное помещение). Стены помещений пищеблока облицованы плиткой на высоту 1,5 метра и окрашены краской. Потолок окрашен водоэмульсионной краской светлого тона. Полы в помещении пищеблока выстланы шлифованной плиткой.

- Групповые ячейки: приёмные - 2, групповые - 2, буфетные – 2, спальни - 2 туалет - 3. Музыкальный и спортивный зал совмещены. Стены групповых и спальных помещений окрашены масляной краской теплых тонов. Потолки побелены водоэмульсионной краской, полы, покраска, линолеум. Стены и полы буфетных облицованы плиткой, в приёмных стены окрашены масляной краской. Полы линолеум.
- Отопление – центральное.
- Освещение – естественное, искусственное.
- Водоснабжение – центральное

Детский сад функционирует с 1987 года.

- Площадь помещения: 1101,7 кв.м.
- Площадь застройки: 1101,7 кв.м.
- Площадь земельного участка: 5274 кв.м.

Количество персонала – 12 человека.

**Перечень нормативных документов, требования которых обязательны при осуществлении отдельных видов деятельности:**

1. Закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. ФЗ РФ № 273 от 29.12.2012 «Об образовании».
3. Закон № 294 -ФЗ от 26.12.2008 г. « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
5. Закон №29 ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
8. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Питьевая вода и водоснабжение населения» «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»
9. СП 1.1.1059-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
10. СанПиН 2.4.7/1.1.1286-03 «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых»
11. Кодекс об административных правонарушениях «195-ФЗ от 30.12.2001г.»
12. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н «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 работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

**Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:**

| Ф.И.О.  | Занимаемая должность  | Перечень врачей, специалистов, перечень лабораторных исследований для <u>всех врачей</u>   | Краткость прохождения медицинского осмотра для всех сотрудников                                 | Краткость аттестации по курсам гигиенического обучения для всех сотрудников   |
|---|---|--|---|---|
| Антонова Светлана Николаевна<br>Черных Елена Валерьевна<br>Стерхова Ольга Эдуардовна<br>Воронина Анастасия Евгеньевна<br>Белых Анна Васильевна<br>Супраненко Татьяна Никитична<br>Мамедова Валентина Александровна<br>Супраненко Евгений Николаевич | Заведующая<br>Муз.рук-ль<br>Воспитатель<br>Воспитатель<br>Воспитатель<br>Пом. восп-ля<br>Пом. восп-ля<br>Пом. восп-ля<br>Слесарь-сант | Все работники детского сада:<br>-флюорография<br>-дермато-венеролог<br>-гинеколог<br>-анализ ЗППП<br>-кровь на РВ<br>-анализ на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний<br>-анализ на гельминтозы<br>-терапевт | При поступлении на работу<br><br>1 раз в год<br><br>В дальнейшем 2 раз в год<br><br>1 раз в год | При поступлении на работу<br><br>В дальнейшем 1 раз в 2 года<br>В дальнейшем 1 раз в год<br><br>В дальнейшем 1 раз в 2 года |

**Работники пищеблока:**

| № | Ф.И.О.                      | Занимаемая должность     | Перечень врачей, специалистов, перечень лабораторных исследований для <u>всех врачей</u> | Краткость прохождения медицинского осмотра для всех сотрудников | Краткость аттестации по курсам гигиенического обучения для всех сотрудников |
|---|-----------------------------|--------------------------|--|---|---|
| 1 | Супраненко Надежда Ивановна | Повар-кух. раб<br>Повар- | 1. Анализ на носителей возбудителей кишечных   | 1. При поступлении на работу. В дальнейшем по                   | При поступлении на работу. В дальнейшем 1                                   |

|   |  |                       |  |  |           |
|---|--|-----------------------|--|--|-----------|
| 3 | Крайнова Елена<br>Сергеевна<br><br>Крекатнева<br>Татьяна<br>Владимировна | кух.раб<br><br>Завхоз | инфекционных<br>заболеваний<br>2.Кровь на РВ- -<br>анализ на ЗППП<br><br>3.Анализ на<br>гельминтозы<br>4.флюорография<br>терапевт<br>5.Мазок из зева и<br>носа на наличие<br>патогенного<br>стафилококка | эпид.<br>показаниям<br>2. При<br>поступлении на<br>работу . В<br>дальнейшем 1 раз<br>в 6мес..<br>1 раз в год<br><br>1 раз в год<br>1 раз в год<br>При поступлении<br>на работу, в<br>дальнейшем – по<br>эпидпоказаниям | раз в год |
|---|--|-----------------------|--|--|-----------|

**Периодичность санитарно-эпидемиологических обследований, исследований, измерений, испытаний факторов среды обитания, работ, продукции, услуг по выполнению санитарно- противоэпидемических мероприятий:**

|   | Объект исследования и исследуемый материал  | Определяемые показатели  | Периодичность производственно го контроля  | Ответственный за исполнением  |
|---|---|--|--|---|
| 1 | Групповые помещения-раздевальные (приемные), групповые (игровые), спальни, туалетные, зал для музыкальных и физкультурных занятий | <p>1.Исследование состояния и микроклимата воздушной среды:<br/> -температура и влажность воздуха<br/> -подвижность воздуха<br/> -температура воздуха<br/> -соблюдение режима проветривания во время занятий</p> <p>2.Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности</p> <p>3.Состояние искусственного освещения, наличие перегоревших ламп, наличие солнцезащитных устройств или штор на окнах<br/> Измерения уровня искусственного освещения</p>  | <p>1 раз в год<br/> 1 раз в год<br/> Еженедельно<br/> 1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p> | <p>ФФБУЗ«ЦГиЭ в РБ в С-Б р-не»<br/> Заведующая</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p> <p>ФФБУЗ</p> |
| 2 | Мебель помещений  | Наличие маркировки.<br>Правильность рассаживания детей (с учетом роста здоровья)<br>Соблюдение правил расстановки мебели с необходимыми измерениями расстояний   | <p>раз в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год</p>   | Медсестра   |
| 3 | Организация учебно-воспитательного режима   | <p>-Исследование учебной нагрузки (соблюдение максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительному образованию)<br/> -длительность занятий, перерывы между занятиями<br/> -наличие отдельного расписания на занятия по дополнительному образованию включение их в объем максимально допустимой нагрузки<br/> -Оценка расписания занятий, наличие чередований занятий с разной степенью трудности в течение дня и недели, наличие облегченного дня в неделе<br/> -Исследование условий</p> | Согласно циклограмме контроля ВОД  | Заведующая, медсестра   |

|   |  |   |   |                    |
|---|--|---|---|--------------------|
|   |  | применения технических средств обучения, соблюдение правил расстановки ТСО с проведением замеров, соблюдение длительности занятий с ТСО<br>-Соблюдение продолжительности прогулок   |   |                    |
| 4 | Спортивные залы и спортивные площадки  | -наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы<br>-наличие спортивной одежды для детей<br>-расстановка и техническая исправность спортивного оборудования и инвентаря   | 2 раза в год<br>1 раз в месяц<br>1 раз в неделю | медсестра, завхоз  |
| 5 | Участок дет. учреждения                | -наличие ограждения<br>-наличие озеленения<br>-наличие искусственного освещения   | 1 раз в год<br>1 раз в год<br>2 раза в год      | Заведующая, завхоз |
| 6 | Спортивные и игровые площадки          | Санитарное состояние  | ежедневно                                       | Медсестра          |
| 7 | Санитарное содержание помещений        | -соблюдение частоты проведения генеральной уборки<br>-соблюдение частоты мытья стекол в оконных рамах<br>-состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими средствами и дезсредствами, условия их хранения, маркировка. | ежедневно                                       | Медсестра , завхоз |
| 8 | Организация проведения ремонтных работ | Наличие сертификатов на применяемые строительные материалы с указанием области применения в детских и подростковых учреждениях  | В течение года                                  | Заведующая, завхоз |

|    |   |   |  |   |
|----|---|---|--|---|
|    |   | - соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен, дверей, рам, оборудования<br>- недопущения проведения ремонтных работ в присутствии детей, обеспечение проветривания после окончания ремонтных работ   | В течение года постоянно   |   |
| 9  | Персонал  | - наличие медицинских книжек у всех работающих в учреждении с результатами медицинских осмотров и своевременность прохождения медосмотров<br>- своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации   | Поступающие на работу 1 раз в квартал<br>Поступающие на Работу .<br>В дальнейшем 1 раз в 2 года. | Заведующая, завхоз  |
| 10 | Вода питьевая   | Согласно СанПиН 2.1.4.1175-02 на микробиологические исследования, на сан. хим   | 2 раза в год<br>1 раз в год  | ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в С-Б р-не»  |
| 11 | Организация питания детей   | 1. Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье.<br>2. Контроль правильности маркировки продукции<br>3. Микробиологические показатели качества и безопасности- по 2 пробы готовых блюд.<br>4. Санитарно-химические показатели качества и безопасности –нитраты.<br>5. Показатели эффективности тепловой обработки (изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов)<br>6. Органолептические показатели качества и безопасности | Каждая партия<br>2 раза в год<br>2 раза в год<br>1 раз в год<br>2 раза в год<br>Постоянно        | Мед.сестра<br>завхоз<br>ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в С-Б р-не»<br>-«-<br>-«-<br>ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в С-Б р-не»<br>-«- |
|    | -Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результаты бракеража, мед.осмотра и т.д. | 1. Полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил и норм.<br>2. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и   | 1 раз в мес.<br>1 раз в 6 м-в  | Заведующая, медсестра<br>Мед.сестра   |



|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  | -поточность<br>производственного<br>процесса  | производственных помещениях.<br>Наличие общих, встречных,<br>пересекающихся потоков сырья,<br>полуфабрикатов, готовой<br>продукции, чистой и грязной<br>посуды, инвентаря, тары.   | 1 раз в 6 м.                                      | Зав.ДОУ<br>медсестра  |
|  | -столовая посуда,<br>инвентарь<br>-транспортировка<br>продуктов<br>-хранение продуктов и<br>готовой продукции | -Смывы с инвентаря,<br>оборудования, посуды (БГКП)<br>Сроки и условия транспортировки,<br>наличие санитарного паспорта<br>1.Условия и сроки хранения.<br>2.Исправность холодильного<br>оборудования и правильность<br>установки температуры в камерах<br>и хол.шкафах  | 1 раз в 6м.<br>Каждая партия<br>2 раза в неделю   | ФФБУЗ «ЦГиЭ<br>в РБ в С-Б р-не»<br>Медсестра<br>Завхоз<br>Завхоз                        |
|  | -персонал пищеблока   | 1.осмотр персонала на предмет<br>наличия простудных и<br>гнойничковых заболеваний, опрос<br>на предмет наличия кишечной<br>инфекции<br>2.Контроль соблюдения личной<br>гигиены<br>3.Контроль своевременности<br>прохождения мед. осмотра,<br>прививок, гигиенического<br>обучения и аттестации.                                    | ежедневно<br><br>1 раз в квартал                  | медсестра<br><br>Заведующая<br>Медсестра  |
|  | -рацион питания   | 1.Качественный и количественный<br>состав рациона питания, его<br>соответствия возрастным и<br>физиологическим потребностям.<br>2.Лабораторно-инструментальные<br>показатели качественного состава<br>рациона, определение белков,<br>жиров, углеводов, расчет<br>калорийности.<br>Определение содержания<br>аскорбиновой кислоты. | Ежедневно<br><br>2 раза в год<br><br>2 раза в год | Медсестра<br><br>ФФБУЗ «ЦГиЭ<br>в РБ в С-Б р-не»<br><br>ФФБУЗ «ЦГиЭ<br>в РБ в С-Б р-не» |
|  | -режим питания  | Соответствие режима питания и<br>условий приема пищи<br>гигиеническим требованиям  | Ежедневно   | Зав.ДОУ<br>Медсестра  |

**Перечень лабораторно - инструментальных замеров, лабораторных исследований  
и других услуг выполняемых Федеральным государственным учреждением  
здравоохранение «Центром гигиены и эпидемиологии»**

| № | Определяемые показатели | кратность | результат |
|---|-------------------------|-----------|-----------|
|---|-------------------------|-----------|-----------|

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Измерение уровня искусственного освещения в учебных и производственных помещениях  | 1 раз в год   |  |
| 2 | Измерение микроклимата   | 2 раз в год   |  |
| 3 | Лабораторное исследование проб воды (2 пробы)<br>Микробиологические показатели:<br><br>Физико-химические показатели:<br><br>Паразитологические показатели: | 2 раза в год<br><br>1 раз в год<br><br>1 раз в год  |  |
| 4 | Микробиологические показатели качества и безопасности пищевых продуктов (по 2 пробы)   | 2 раза в год  |  |
| 5 | Санитарно-химические (физико-химические показатели качества и безопасности пищевых продуктов   |   |  |
|   | - овощи на нитраты   | 1 раз в год   |  |
|   | - продукция на паразитологию   | 1 раз в год   |  |
|   | - определение аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюд  | 2 раза в год  |  |
|   | - исследование на калорийность   | 1 раз в год   |  |
|   | - показатели эффективности тепловой обработки блюд из мясных, молочных и рыбных продуктов  | 2 раза в год  |  |
| 6 | Смывы на иерсиниозы  | 3 раза в год  |  |
| 7 | Смывы на БГКП,<br><br>патогенную микрофлору<br><br><br>паразитологические исследования   | 2 раза в год<br><br>4 раза в год<br><br>1 раз в год |  |
| 8 | Исследование песка и грунта на биологические показатели  | Перед завозом,<br>один раз в год в теплое время     |  |
| 9 | Исследование дизраствора на содержание активного хлора   | 2 раза в год  |  |

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, лицо, ответственное за проведение производственного контроля, ставит в известность юридическое лицо, которое принимает следующие меры, направленные на устранение выявленных нарушений:

- приостанавливает, либо прекращает свою деятельность;
- снимает с реализации продукцию, несоответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принимает меры исключаящие причинение вреда человеку или по её уничтожению;

Информирует ТО Управление Роспотребнадзора по РБ в Северобайкальском районе, по телефону 2-37-51 о принятых мерах по устранению нарушений санитарных правил.



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 2 «Светлячок»

Антонова С.Н.

Приказ № 2 от 09 января 2018г



## **ПРОГРАММА**

**Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.**