

муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 89»

Утверждаю:

Заведующий МДОАУ № 89

Ю.Б. Михайлова
приказ № 30 от 02.02.2021г



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МДОАУ № 89 на 2021г**

Оренбург, 2021г.

Содержание

1. Общие положения.....	3
Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.....	3
Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	4
2. Организация медицинских осмотров работников МДОАУ № 89.....	5
3. Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников МДОАУ № 89.....	4
4. Перечень должностей работников подлежащих медицинским осмотрам.....	6
5. Перечень мероприятий, по определению безопасности для здоровья человека и окружающей среды.....	6
6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам производственного контроля.....	7
7. Перечень возможных аварийных ситуаций.....	8

1. Общие положения

Программа производственного контроля МДОАУ № 89 (далее Программа) определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Настоящая программа разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;

2. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введение в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01»;

3. Постановлением Правительства РФ от 28 декабря 2020 г. N2314 "Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде;

4. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

6. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».

Цель программы: обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил и норм в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований объекта;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных иных документов,

подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- контроль за организацией воспитания и образования детей;
- контроль за условиями хранения, транспортировки, реализации и утилизации ртутных ламп и приборов медицинского назначения в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- визуальный контроль назначенными должностными лицами (работниками организации) за соблюдением санитарных правил и норм, в соответствии с осуществляемой деятельностью и реализация мер направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

Объект производственного контроля: производственные и учебные помещения МДОАУ № 89, технологическое оборудование, рабочие места, полуфабрикаты и продукты, готовая продукция, отходы производства и потребления, организация образовательного процесса.

Осуществляемый вид деятельности: образовательные услуги по реализации программы дошкольного образования, услуги по присмотру и уходу.

Юридический и фактический адрес образовательной организации:

460014, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Челюскинцев, 17

Лица, осуществляющие производственный контроль:

Заведующий - Михайлова Юлия Борисовна

Заместитель заведующего - Иванова Инна Николаевна

Заместитель заведующего - Бочарова Вера Назимовна

ООО «КШП Подросток» (в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича) - организатор питания

Ответственный за своевременность организации и полноту производственного контроля: Заместитель заведующего - Иванова Инна Николаевна

2. Организация медицинских осмотров работников МДОАУ №89

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственный
1.	Контроль за прохождением предварительного периодического осмотра вновь принимаемых на работу	Постоянно	Заведующий
2.	Проведение периодического медицинского осмотра работников организации (в соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011г. приложение №2)	1 раз в год	Заведующий
3.	Контроль за проведением профилактических прививок	в соответствии с приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	Заведующий
4.	Проведение лабораторного и функционального исследования	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	Заведующий
5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи	Ежедневно	Заместитель заведующего

3. Организация профессиональной гигиенической подготовки сотрудников

№ п/п	Мероприятия	Кратность проведения	Ответственный
3.	Организация профессиональной гигиенической подготовки	При приеме на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям и по необходимости	Заместитель заведующего
4.	Аттестация на знание санитарных норм для работников пищеблока и работников связанных с приготовлением и раздачей пищи; для прочих работников	1 раз в год 1 раз в 2 года	Заместитель заведующего

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Должность работника
1.	Заведующий
2.	Заместитель заведующего
3.	Воспитатель
4.	Инструктор по физической культуре
5.	Педагог-психолог
6.	Музыкальный руководитель
7.	Делопроизводитель
8.	Помощник воспитателя
9.	Инженер электрик
10.	Юрисконсульт
11.	Кастелянша
12.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
13.	Уборщик служебных помещений
14.	Вахтер
15.	Сторож
16.	Дворник

5. Мероприятия, по определению безопасности для здоровья человека и окружающей среды

№п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственный
Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории			

ДОУ			
1.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год	воспитатели групп
2.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	2 раза (с началом отопительного сезона и по его окончании спустя 2 месяца)	заместитель заведующего
3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	заместитель заведующего
4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	заместитель заведующего
5.	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	заместитель заведующего
6.	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год	заместитель заведующего
7.	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим и санитарно-паразитологическим показателям и радиологическим показателям	1 раз в год при смене песка	заместитель заведующего
8.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	1 раз в год	заместитель заведующего
9.	Исследование воды системы горячего водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	1 раз в год	заместитель заведующего

6. Перечень форм учета и отчетности производственного контроля

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок
2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

5. Журнал здоровья работников
6. Личные медицинские книжки работников
7. Журнал вакцинации работников
8. Договора и акты выполненных работ (вывозу ТБО, ремонту и обслуживанию технологического и холодильного оборудования, дератизации, дезинсекции, вывозу и утилизации ртутьсодержащих ламп и приборов медицинского назначения)
9. Журнал учета генеральных уборок
10. Журнал аварийных ситуаций

7. Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Аварийная ситуация	Мероприятия
1.	Отсутствие электроэнергии	1. Приостановка работы учреждения. 2. Сообщение в ТУ «Роспотребнадзора»
2.	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1. Приостановка работы учреждения. 2. Сообщение в ТУ «Роспотребнадзора» 3. Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
3.	Выход из строя технологического оборудования	1. Приостановка работы учреждения. 2. Сообщение в ТУ «Роспотребнадзора»
4.	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1. Приостановка работы учреждения. 2. Сообщение в ТУ «Роспотребнадзора»

8. По результатам производственного контроля за год в ТУ «Роспотребнадзора» предоставляется отчет по форме или протоколы измерений.

№ п/п	Наименование мероприятий	Результаты мероприятий	Из них нестандартные	Принятые меры