

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7D225FD2-3052-320F-8153-D0016429B9B5

Владелец: Михайлиди Наталья Геннадьевна

18.03.2023 14:50 (МСК)

« УТВЕРЖДАЮ »
Заведующая МБДОУ ЦРР
детский сад №77

Н.Г. Михайлиди

Программа
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБДОУ ЦРР детский сад №77

г. Новороссийск
2019 г.

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка- детский сад №77

Наименование (тип) объекта муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Виды деятельности дошкольное образование

Юридический адрес г. Новороссийск, с. Цемдолина, переулок Восточный, 10.

Фактический адрес, телефон) г. Новороссийск, с. Цемдолина, переулок Восточный, 10, 26-23-94

Количество работающих чел. 59, из них относящихся к декретированному контингенту 10

Санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг выдано:

№ 23.КК.25.085.М.000108.01.12. от 17 января 2012 г. кем выдано Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Новороссийск.

№ 23.КК.25.085.М.000107.01.12. от 17 января 2012 г. кем выдано Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Новороссийск.

Договор на проведение дезинсекции и дератизации с дез. станцией № 77-Дез/2019 от 28.02.2019 г.

Договор на вывоз твердых бытовых отходов с ООО «ЮСТК-ТБО» № 8 098 от 01.01.2019г., № 0118300013319000113_263534 от 29.03.2019

Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля назначены:

Заведующая: Михайлиди Н.Г.

Завхоз: Чекучян Е.А.

Ст. медсестра: Гусева Е.М

Кладовщик: Чумаченко Е.В.

Старший воспитатель: Хазарджян Г.К

Повар: Загриценко Г.Е

Пояснительная записка

Здание построено по типовому проекту в 1980г., 2-х этажное, расположено внутриквартально. Проектное количество мест - 115, по списку – 199 детей. Всего функционирует 6 групп.

Территория учреждения зонирована, ограждена по периметру, озеленена, имеется наружное освещение. Игровые площадки и теневые навесы предусмотрены для каждой группы.

Водоснабжение: сетевая холодная вода подаётся в течение дня постоянно. Запасная емкость находится в торце здания, объёмом 8 куб. м. Сетевой горячей воды нет.

Канализация: централизованная.

Отопление: централизованное, от котельной микрорайона.

Освещение: естественное освещение через оконные проемы, система искусственного освещения представлена люминесцентными лампами и лампами накаливания.

Прачечная: представлена двумя помещениями: постирочной, гладильной.

Пищеблок: пищеблок имеет следующий набор помещений: горячий цех, цех первичной обработки, кладовые для продуктов.

Медицинский кабинет: кабинет представлен двумя помещениями: кабинет врача и изолятор.

№ п/п	Разделы плана	Ответственный исполнитель	Срок исполнения	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5
Организационные мероприятия				
1.	Разработка программы санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Михайлиди Н.Г.	По окончании срока действия	
2.	Назначение ответственных за осуществлением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля.	Михайлиди Н.Г.	При формировании штата	
3.	Разработка и утверждение должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	Михайлиди Н.Г.	При формировании штата	
4.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и	Михайлиди Н.Г.	1 раз в 2 года	

	аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.			
5.	Организация проведения профессиональной специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Михайлиди Н.Г	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).	Михайлиди Н.Г	постоянно	
7.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Михайлиди Н.Г	постоянно	
8.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории. Составление графика исследований.	Михайлиди Н.Г	По графику	
9.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема медицинских обследований.	Михайлиди Н.Г	При приеме на работу, по графику, 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 Роспотребнадзор	По срокам действия сан-эпид заключения	
11.	Разработка и утверждение руководителем организации плана санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2011 год.	Михайлиди Н.Г	ежегодно	
12.	Представление информации о результатах производственного контроля центрам государственного санитарно-эпидемиологического надзора по их запросам.	Михайлиди Н.Г	По требованию ТО Роспотребнадзор	

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	Михайлиди Н.Г Чекучан Е.А.	
Содержание игровых площадок, теневых навесов, игрового оборудования.	Исправность игрового оборудования, его травмобезопасность. Санитарное содержание игровых площадок, теневых навесов. Контроль за песочницами, сменой песка.	ежедневно	Михайлиди Н.Г Чекучан Е.А.	
Санитарно-техническое состояние помещений	Состояние инженерных сетей, отделки помещений Исправность санитарно-технического оборудования, фрамуг, наличие защитного ограждения на отопительных приборах (деревянных съемных решеток) Использование помещений по назначению	1 раз в месяц постоянно постоянно	Михайлиди Н.Г Чекучан Е.А.	
Помещения детского учреждения	Соблюдение площади на 1 ребенка в игровых, спальнях. Обеспечение проектной наполняемости учреждения не при имеющемся наборе и площади помещений, соблюдение санитарно-гигиенических нормативов при расстановке детской мебели В случае проведены реконструкции, изменения назначения помещений, расширения площади, согласование в	постоянно	Михайлиди Н.Г Гусева Е.М	

	установленном порядке с ТО ТУ Роспотребнадзор		Михайлиди Н.Г	
Оборудование помещений	Наличие необходимого набора оборудования, мебели, их исправность, травмо безопасность, соответствие ГОСТам, соответствие росту и возрастным особенностям детей, маркировка мебели.	постоянно	Михайлиди Н.Г Гусева Е.М	
Организация светового режима	Безопасность для здоровья и возможность использования с точки зрения световой среды в помещениях Обеспечение условий для создания благоприятного естественного и искусственного освещения Кратность мытья окон Наличие солнцезащитных регулируемых устройств типа жалюзи, тканевых штор светлых тонов 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. Чистка арматуры светильников Замена перегоревших ламп Обеспечение нормируемых уровней искусственной освещенности в групповых и классах детского учреждения	В ходе текущего или капитального ремонта 2 раза в год постоянно в ходе проведения ремонтов, при приобретении либо замене оборудования и мебели 2 раза в год постоянно постоянно	Михайлиди Н.Г Чекучян Е.А Чекучян Е.А Михайлиди Н.Г Чекучян Е.А Чекучян Е.А Чекучян Е.А	

Воздушно-тепловой режим	Исправность фрамуг. Очистка вентиляционных решеток. Регулярность и длительность проветривания	Постоянно Еженедельно постоянно	Чекучян Е.А. Гусева Е.М	
Санитарное содержание помещений	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения	1 раз в месяц	Чекучян Е.А.	
	Наличие маркированного уборочного инвентаря (раздельного для групповых, санузлов, теневых навесов использование его по назначению; правильность хранения). Контроль за: <ul style="list-style-type: none"> • качеством ежедневной уборки • проведением текущей дезинфекции мест общего пользования, обеззараживанием санитарно-технического оборудования 	1 раз в месяц Ежедневно	Чекучян Е.А. Гусева Е.М	
Режим учебных занятий	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие используемых программ, методик, режимов воспитания санитарным правилам (наличие сан-эпид заключения) ✓ Соответствие недельной и дневной нагрузки гигиеническим рекомендациям, правильность составления занятий ✓ Продолжительность одного занятия. Продолжительность перерывов между занятиями, характер их организации ✓ Организация физкультминуток в середине занятия, упражнений для глаз, для снятия общего утомления 	До внедрения в практику работы ДДУ При составлении расписания занятий	Хазарджян Г.К Хазарджян Г.К	

	<p>✓ Продолжительность одного занятия (урока)</p> <p>Продолжительность и кратность занятий с использованием компьютера и других ТСО</p>			
<p>Организация медицинского обслуживания детей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектация учреждения квалифицированными кадрами медработников • проведение медицинских профилактических осмотров • распределение детей на группы здоровья • комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья • контроль и оказание методической помощи в организации воспитательного процесса (участие в рассказывании, составлении режима дня и занятий) • осуществление контроля за физическим воспитанием • регистрация и учет заболеваемости детей в учреждении • ведение первичной мед. документации: <ul style="list-style-type: none"> ○ осмотр детей на педикулез ○ работа по вакцинопрофилактике ○ разработка комплексного плана медико-педагогических мероприятий по охране здоровья детей и улучшения условий среды обитания 	<p>Перед началом учебного года</p> <p>2 раза в год</p> <p>ежемесячно</p> <p>2 раза в год</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>ежедневно</p> <p>4 раза в год, по результатам медосмотра</p>	<p>Михайлиди Н.Г</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М.</p> <p>Хазарджян Г.К</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М</p>	

<p>Организация физического воспитания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение условий для занятий физкультурой • Профилактика травматизма <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильностью организации физкультурного занятия • использованием подвижных игр во время прогулок • Организация занятий с детьми, имеющими отклонения в состоянии здоровья (ЛФК, массаж и др.) и контроль их эффективности 	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Хазарджян Г.К.</p> <p>Хазарджян Г.К. Гусева Е.М</p>	
<p>Организация питания</p>	<p>Обеспечение достаточным количеством необходимого технологического и холодильного оборудования . Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования предприятия.</p> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проведением санитарной обработки технологического и холодильного оборудования. ✓ проведением санитарной обработки разделочного инвентаря, посуды. ✓ поступающим продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, соответствие их требованиям нормативной и технической документации, сопроводительным документам, подтверждающих их качество и безопасность. ✓ хранением продуктов согласно принятой классификации. ✓ соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроками и условиями хранения 	<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>Михайлиди Н.Г</p> <p>Михайлиди Н.Г</p> <p>Чумаченко Е.В</p> <p>Загриценко Г.Е</p> <p>Чумаченко Е.В</p> <p>Чумаченко Е.В</p> <p>Загриценко Г.Е</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ приготовлением готовых блюд и других изделий согласно технологическим инструкциям, нормативной и технической документации. ✓ качеством приготовленных готовых блюд. ✓ Соблюдением возрастных физиологических норм питания. ✓ Соблюдением цикличного двухнедельного меню. ✓ Проведением искусственной «С» - витаминизации холодных напитков. ✓ Отбором суточных проб. <p>Согласование с ТО Роспотребнадзора цикличного двухнедельного меню.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Гусева Е.М</p> <p>Михайлиди Н.Г</p>	
Дезинфекционные, дезинсекционные, дератизационные мероприятия	Качество работ	1 раз в месяц	Специализированными организациями по договорам	
Своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации у декретированного контингента		1 раз в 2 года	Михайлиди Н.Г	

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	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	пищеблок	10 смывов	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	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	1 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 «Трудовой 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 2.4.1.2660-10 «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".