

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад» п. Усть-Луга

« \_\_\_\_ » И.И. Завалова  
24.09.2021г.

## ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА  
СОБЛЮДЕНИЕМ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
В МБДОУ « Детский сад » п. Усть-Луга

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проводится юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## **1. Общие положения.**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад» п. Усть-Луга по адресу :

Ленинградская область, Кингисеппский район, п. Усть-Луга,

Устав учреждения зарегистрирован 14 января 2015 г.

Межрайонной ИФНС России по Ленинградской области.

Лицензия выдана 12 декабря 2016 г. регистрационный № 082- 21

Переоформление лицензии в связи с переездом в новое здание - от 17.12.2021 регистрационный номер 082-21

ОКПО-46266944, ОГРН 1024701427167 ИНН/КПП 4707015104 /470701001.

## **2. Характеристика учреждения.**

МБДОУ занимает отдельно стоящее трехэтажное здание площадью 5528,6 м<sup>2</sup>, состоящее из 12 групп .

Каждая групповая ячейка состоит из: групповой комнаты, спальни, буфетной, санузла, раздевалки .

Проектная вместимость 220 детей, фактическая вместимость 140 детей.

Общая численность сотрудников 25 человек: административный персонал – 2 человека; педагогический персонал – 11 человек; учебно-вспомогательный и обслуживающий – 8 человек;

В ДОУ имеется:

- физкультурный зал, площадью 132,6 м<sup>2</sup>;

- медицинский кабинет, площадью 17,7 м<sup>2</sup>. Оборудованием укомплектован достаточно.

- прачечная, площадью 84,66 м<sup>2</sup>

- пищеблок, площадью 184,8 м<sup>2</sup>

Прачечная и пищеблок укомплектованы необходимым оборудованием, которое находится в удовлетворительном состоянии.

Персонал МБДОУ обеспечен спецодеждой. Инженерное обеспечение ДОУ: водопровод, канализация, отопление, электроснабжение, люминесцентное освещение.

### **3. Организация и проведение производственного контроля**

#### **3.1. Перечень официально изданных санитарных правил:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999г.

№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  
(извлечение)

- Федеральный закон от 2 января 2000 года

№ 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

-Закон РФ №2300-1 « О защите прав потребителей»

-Закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»  
от 17.09.1998 № 157-ФЗ

-Закон РФ «О внесении изменений в ст.9 ФЗ «Об иммунопрофилактике  
инфекционных болезней» от 30.06.2006 № 91-ФЗ

-Закон РФ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» от 18.06.2001  
№77-ФЗ

-Закон РФ «О предупреждении распространения в РФ заболевания, вызываемого  
вирусом иммунодефицита человека» от 30.03.1995 №38-ФЗ

-Закон РФ « Об охране окружающей природной среды» от 10.01.2002 г № 7-ФЗ

-ТР ТС 033/2011 « О безопасности молока и молочной продукции»

-ТР ТС 034/2013« О безопасности мяса и мясной продукции»

-ТР ТС 022/2011» Пищевая продукция в части ее маркировки»

-ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»

-ТР ТС 005/2011» О безопасности упаковки»

-ФЗ « Техрегламент на масложировую продукцию» №90-ФЗ от 24.06.2008 г.

-ФЗ « Техрегламент на соковую продукцию из соков и овощей » №178-ФЗ от  
27.10.2008 г.

-« Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам,  
подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору( контролю). Утв.решением  
Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г.№299

- ФЗ №184 « О техническом регулировании»

-ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»

-ТРТС 023/2011 « ТР ТС на соковую продукцию из фруктов и овощей»

-ТР ТС 034/2013« О безопасности мяса и мясной продукции»

-ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки»

-ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»

-ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»

-«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам,  
подлежащим санитарно -эпидемиологическому надзору(контролю). Утв.решением  
Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г.№299

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования и обеспечению  
безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания»

-СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

-СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,  
содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов

социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

-СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

-СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

-СанПиН 2.3 /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Приказ МЗ от 28.01.2021г. №29Н « Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров»

- Приказ МЗ №988-н/1420 н от 31.12.2020 « Об утверждении перечня вредных и ( или) опасных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

-СанПиН3/3686.21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

### 3.2. Организация лабораторных исследований и испытаний.

Вид 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	1блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в 6 месяцев
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов в групповых и 5 на пищеблоке, бассейн	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов в групповых и 5 на пищеблоке,	1 раз в год
Готовая продукция (эффективность термической обработки)	Блюда, изготовленные на пищеблоке	1 проба	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим, вирусологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям м- 1 раз в год, микробиологическим показателям м – 1 раз в год, по вирусологическим показателям м 1 раз в 6 месяцев
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	20	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности на территории		5	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	20	1 раз в год в темное время суток
Исследование песка		4 пробы(м\б, химический, паразитология, радиологический) с экспертизой	1 раз в год
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту - возрастным особенностям детей и ее расстановка	Групповые	все	2 раза в год

3.3. Ответственными за осуществление производственного контроля являются:

№ п/п	Ф.И.О.	должность	Телефон
1.	Болотина Л.Л	воспитатель	54-931
2.	Бакланова А.М	завхоз	54-984
3.			

## 3.4.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Наличие у администрации официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению.	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М  воспитатель  Болотина Л.Л
2.	Организация медицинских осмотров (личные медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала.	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М
3.	Контроль за наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов, а так же эффективность применяемой технологии.	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М
4.	Своевременное информирование ТО Роспотребнадзора в Кингисеппском районе об авариях и нарушениях, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию.	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М
5.	Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М

	мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.		
6.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно	Завхоз Бакланова А.М

3.5. Ответственные за работу системы вентиляции, отопления, водоснабжения, канализация, электроснабжения:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Телефон
1.	Бакланова А.М	Завхоз	54-984
2.	Белокуров Р.Н	Энергетик МКУ «АХК»	89045573595
3.			

4. Сотрудники, подлежащие медицинским осмотрам и гигиенической подготовке:

	Предварительные медицинские осмотры	Периодические медицинские осмотры
Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Терапевт, Врач-психиатр, Врач-невролог Врач-нарколог Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Акушер-гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию. Рентгенография грудной клетки Анализы на RW Мазки на гонорею Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	Терапевт, Врач-психиатр, Врач-невролог Врач-нарколог Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Акушер-гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию молочных желез. Рентгенография грудной клетки Анализы на RW Исследования на гельминтозы клинический анализ крови клинический анализ мочи электрокардиография

	<p>Исследования на гельминтозы клинический анализ крови клинический анализ мочи электрокардиография биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина определение абсолютного сердечно-сосудистого риска внутриглазное давление после 40 лет</p> <p>Прививки согласно национального календаря прививок</p>	<p>биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина определение абсолютного сердечно-сосудистого риска внутриглазное давление после 40 лет Все вышеперечисленное 1 раз в год Прививки: ( дифтерия, корь, краснуха, гепатит В, грипп) согласно национального календаря прививок</p>
--	--	---

Контингенты, работающие во вредных и опасных условиях труда, подлежащие профилактическим медицинским осмотрам:

Полный перечень профессий в организации	Наименование производственного фактора	Код производственного фактора
1	2	3
Воспитатель	Напряжение голосовых связок	5.2.2

5. Гигиеническое обучение персонала : педагоги, администрация, техперсонал 1 раз в 2 года, пищеблоков 1 раз в год.

6. Организация регулярного вывоза мусора и пищевых отходов по договору с АО « УК по обращению с отходами в Ленинградской области» Ленинградская область ,г.Выборг

7. Организация и проведение дезинсекционных и дератизационных работ в соответствии с гигиеническими требованиями.