

РАССМОТРЕНО
На собрании трудового коллектива
протокол № 3 от 27.11.2024



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая ДОУ № 79

И.В.Горяинова

приказ №2 от 09.01.2025

ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении № 79 г. Липецка
на 2025 год**

1. Перечень санитарных правил, методов, методик
контроля факторов среды обитания в ДООУ № 79

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г.
2. СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»
3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
6. СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
7. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля/надзора» № 134 от 08.08.01г.
8. Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ от 17.09.98г.
9. Федеральный Закон «О предупреждении распространении туберкулёза в РФ» № 77-ФЗ от 18.06.01г.
10. МУ 3.3.1.1123-02 «Мониторинг поствакцинальных осложнений и их профилактика».
11. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
12. СП 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа. Дополнение и изменения к СП 3.1.2.1319-03».
13. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулёза».
14. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
15. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
16. СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка».
17. СП 3.1.2.1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
18. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
19. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
20. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
21. СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»

22. СП 3.1.1.1118-02 «Профилактика полиомиелита»
 23. СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам МИБП»
 24. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»

II. Перечень мероприятий и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1.	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно-правовых документов, в т.ч. санитарных правил	систематически	заведующая ДОУ, калькулятор
2.	Корректировать программу производственного контроля и внедрять в работу вновь изданные нормативные документы	по мере поступления информации Роспотребнадзора	заведующая ДОУ
3.	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля	согласно графика	заместитель заведующей
4.	Проводить контроль за своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки согласно графика	1 раз в год	заведующая ДОУ, заместитель заведующей
5.	Контролировать наличие действующих сан-эпид. заключений и паспортов на образовательную и иные виды деятельности	систематически	заведующая ДОУ, заместитель заведующей
6.	Контролировать наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего на пищеблок сырья и пищевой продукции	по мере поступления	заместитель заведующей, заведующий складом
7.	О случаях аварийных ситуаций сообщать в Роспотребнадзор с	немедленно	заместитель заведующей

	регистрацией в специальном журнале		
8.	Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима путём проведения выборочных замеров в групповых помещениях ДОУ	ежедневно	заместитель заведующей, заведующая складом
9.	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарных правил	постоянно и по эпид.показаниям	заместитель заведующей, заведующая складом
10.	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования	ежедневно	калькулятор, шеф-повар
11.	Контролировать ведение учётной и отчётной документации	систематически	заведующая ДОУ, калькулятор
12.	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения	В случае выявления	заведующая ДОУ
13.	Представлять в информацию о результатах производственного контроля в Роспотребнадзор	По запросам	заведующая ДОУ

III. Перечень химических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для детей и работников детского сада, а также окружающей их среды (контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний (с указанием точек и периодичности):

№№ п/п	Вид исследований, испытаний	Кол-во раб.мест или кол-во проб	Места замеров	Период. обследова ний и исполнени е
1.	Исследование мебели и её расстановка			1 раз в год самостояте льно
2.	Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона	3	со стола в группе	1 раз в год
3.	Содержание аскорбиновой кислоты в 3-м блюде	1	со стола в группе	1 раз в год
4.	Микробиологическое исследование готовой продукции и кулинарных изделий	2 (на 10 смывов на БГКП с пищблока)	пищблок	1 раз в год
5.	Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец.одежды персонала.	10 (на пищблоке)	пищблок	1 раз в год
6.	Санитарно-микробиологическое исследование на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших - песка в песочницах	10 - по количеству песочниц	песочницы	1 раз в год (август)
7.	Паразитологическое исследование на яйца глист и ЦКП – почва	7	Цветники, огород	2 раза в год – май, август

IV. Перечень должностей работников, подлежащих обязательному медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке (количество):

Администрация – 6 чел.
 Воспитатели и педагоги – 23чел.
 Младшие воспитатели – 9 чел.
 Технический персонал – 10 чел.(1 совместитель)
 Работники пищеблока – 4 чел.
 Сторожа, дворники – ФЛЮ, данные о прививках-3чел.

V. Перечень видов деятельности и услуг, представляющих опасность для детей и работников и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке и паспортизации:

Образовательная деятельность
 Медицинская деятельность

VI. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал учёта аварийных ситуаций (Ф.1688/у-96)
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий
3. Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции
4. Журнал «Здоровье»
5. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
6. Журнал осмотра на педикулез
7. Журнал учета сан-просветительской работы
8. Личные медицинские книжки
9. Журнал учета результатов медицин. осмотра и гигиенического обучения
10. Журнал учёта инфекционной заболеваемости (ф.60-у)
11. Журнал учёта работы стерилизационного оборудования
12. Отчёт по профилактическим прививкам и туберкулинодиагностике (поквартальная и годовая) – ф.5-у.
13. Сведения о контингентах детей, привитых против инфекционных заболеваний (годовая) – ф.6-у. Состояние иммунизации против инфекционных заболеваний.
14. Журнал учёта получения и использования МИБП
15. Журнал работы холодильного шкафа для хранения бактериальных препаратов
16. Журнал учёта получения и использования дезинфицирующих средств.

VII. Перечень аварийных и создающих угрозу
санитарно-эпидемиологическому благополучию ситуаций:

1. Аварии внутренних водопроводной и канализационной сетей, в системе отопления.
2. Отключение электроэнергии более, чем на 4 часа.
3. Выход из строя холодильного, технологического и стерилизационного оборудования.
4. Регистрация случаев групповой заболеваемости или отравления.

При возникновении информируются органы местного самоуправления, территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области по телефонам:

27-00-76, 27- 63- 75