

УЧТЕНО

мотивированным мнением выборного органа
первичной профсоюзной организации
ГБДОУ детский сад № 13
Кронштадтского р-на Санкт-Петербурга
Председатель ППО _____ Н.С.Феоктистова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
Заведующего ГБДОУ детский сад № 13
Кронштадтского р-на Санкт-Петербурга

Л.П. Романчиной
от «29» декабря 2021 г. №226-Д

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
*за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБДОУ №13*
на 2022 год

**1. Перечень официально изданных санитарных правил,
методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии
с осуществляемой деятельностью**

- 1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999г. с изменениями.
- 1.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 с изменениями.
- 1.3. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями от 18.06.2001 № 77-ФЗ.
- 1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.5. Постановление Главного государственного санитарного врач РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- 1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- 1.8. СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 1.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 1.10. СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

- 2.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

2.2. Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей 1 раз в год.

2.3. Прохождение курсов повышения квалификации работников пищеблока – 1 раз в 3 года.

3. Медицинские осмотры:

№ п/п	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1.	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медицинского обследования	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	Заведующий
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	Заведующий
3	ФЛЮ- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
8	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	Заведующий

Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальных)

№ п/п	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Форма контроля и отчетности
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий ДОУ	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с работниками ДОУ	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий ДОУ, заместитель заведующего, медицинская сестра	Журнал проведения инструктажа (беседа) по выполнению сан.-эпид. правил и нормативов

3	Контроль выполнения и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль исправности медицинского оборудования, контроль санитарного содержания помещений и территории, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий ДОУ, заместитель заведующего	Журнал контроля санитарного состояния учреждения
4	Контроль наличия достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, медицинская сестра	Журнал разведения дез.раствора
5	Контроль исправности приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ	Журнал регистраций аварийных ситуаций (журнал трёхступенчатого контроля)
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в ДОУ, кладовщик, медицинская сестра	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль отбора суточной пробы	Ежедневно	Повар, медицинская сестра	Журнал санитарного состояния пищеблока
9	Визуальный контроль соблюдения технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Повар, медицинская сестра	
10	Контроль соблюдения бельёвого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, кастелянша	Журнал регистрации смены постельного белья
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч по эпид.показаниям.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договоры с поставщиками услуг

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	Постоянно
6.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора:

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли:
- диспетчер ГПУ «Водоканала СПб» тел. дежурного- 438-44-14;
- отключение холодного водоснабжения;
- отключение электроэнергии (АО «Петербургская сбытовая компания»).

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний (Приложение 1)

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Акты по результатам медицинских осмотров работников.
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока:
 - Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»;
 - Журнал «Поступления сырой продукции, поступающей без термообработки»;
 - Журнал «Бракераж готовой продукции»;

- Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Журнал «Учёта температуры и влажности складских помещениях»;
- Журнал «Учёта пищевых отходов»;
- Журнал «Обработки яиц»;
- Журнал «Учёта проведения генеральной уборки пищеблока»;
- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал «Учета работы бактерицидных ламп»;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (*вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.п.*)