|  |  |
| --- | --- |
|  | УтверждаюДиректор МОУ ИРМО«Дзержинская НШДС»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.М. Лукашева«15» июня 2019 год |

**Программа**

**производственного контроля**

**Муниципального общеобразовательного учреждения**

 **Иркутского районного муниципального образования**

**«Дзержинская начальная школа - детский сад»**

**Пояснительная записка**

 Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) общеобразовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.4.1.3049-13, санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10 , СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07)

 Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

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

* Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФИО | должность | Раздел работы по осуществлениюпроизводственного контроля |
| Лукашева Л.М. | директор | • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, •Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников• Организация лабораторных исследований. •Организация медицинских осмотров работников.• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.• Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации |
| Соломатина З.А.Сокольникова Л.М. | Заведующий хозяйством | • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал здоровья; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблю-дением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - цикличное меню; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.  |
| Рогова Н.Н. | Воспитатель | Ведет контроль за: - уголками и зонами природы; - состоянием игрушек;- оборудования и методических пособий в группах; - режимом дня и расписанием занятий; - требованием к организации физического воспитания; - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. |

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. (В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Должность** | **Кол-во работников** | **Медосмотр** | **Санминимум** |
| 1 | Директор | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Зам директора по УВР | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Учитель | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Воспитатель | 8 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель - логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Педагог психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Повар | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Подсобный рабочий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Помощник воспитателя | 4 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Машинист по стирке белья | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Сторож | 5 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14 | Дворник | 5 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Кратность контроля** | **Ответственный** |
| **Санитарные требования к участку образовательного учреждения** |
| 1 | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение | Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории | Заведующий хозяйством |
| 2 | Дезинсекция, дератизация помещений | По графику | Заведующий хозяйством |
| 3 | Санитарное состояние хозяйственной зоны, очистка контейнера, площадки, вывоз мусора | Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов - по графику | Заведующий хозяйством |
| **Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания** |
| 1 | Состояние помещений детского сада и школы | Ежемесячный контроль:- функционирования системы теплоснабжения;- функционирование систем водоснабжения, канализации | Директор |
| 2 | Состояние кровли, фасада здания | Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы.В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях. | Директор |
| 3 | Соблюдение теплового режима в учреждении | Ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток | Директор, завхоз,оператор теплового пункта |
| 4 | Промывка отопительной системы | После завершения отопительного сезона с составлением акта | Заведующий хозяйством, оператор теплового пункта |
| 5 | Проведение ревизии системы тепло- снабжения перед началом учебного года  | Июль с составлением акта | Заведующий хозяйством,оператор теплового пункта |
| 6 | Соблюдение воздушного режима в учреждении.  | Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно- вытяжная вентиляция пищеблока. Очистка вытяжной вентиляционной шахты проводится не реже 2 раз в год.  Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (июль) с составлением акта | Заведующий хозяйством, повар |
| **7** | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | Ежедневный контроль: соблюдение графика проветривания помещений; температурного режима в помещениях согласно СанПиН | Учитель, воспитатель |
| 8 | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов,промывка системы. Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июль) с составлением акта | Заведующий хозяйством |
| 9 | Питьевая вода | Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима; • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Естественное и искусственное освещение | Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.  | Заведующий хозяйством |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** |
| 1 | Детская мебель | Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (парты, столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | Воспитатель, учитель |
| 2 | Уголки зоны и природы | Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и плоды | Учитель Воспитатель |
| 4 | Санитарное состояние игрушек | - Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования;- Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН; - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями | Воспитатель |
| 5 | Состояние ковровых изделий | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий; - Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года | Помощник воспитателя |
| 6 | Постельное белье, салфетки, полотенца | - Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. - Замена полотенец (2 раза в неделю) | Помощник воспитателя |
| 7 | Состояние спортивного оборудования  | - Ежедневный визуальный контроль за состоянием физкультурного оборудования, при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт.- Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) | Заведующий хозяйством, учитель, воспитатель |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** |
| 1 | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока | - Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке;- Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; вытяжная вентиляция пищеблока. - Два раза в месяц: - техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - | Заведующий хозяйством, повар |
| 3 | Санитарное состояние пищеблока | - Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) | Заведующий хозяйством, повар |
| 4 | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке | Заведующий хозяйством, повар |
| 5 | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря | - Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (не реже 1 раза в полгода); при повреждении маркировки - немедленное обновление | Заведующий хозяйством, повар |
| 6 | Проверка температуры воз- духа внутри холодильных камер |  Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер с записью в журнале | Заведующий хозяйством, повар |
| **Состояние помещений и оборудования прачечной** |
| 1 | Санитарное состояние прачечной | Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | Заведующий хозяйством, машинист по стирке белья |
| 2 | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной  | Заведующий хозяйством, машинист по стирке белья |
| **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий** |
| 1 | Посещаемость в группах, в классах | Количество детей в группах и классах | Воспитатель, учитель |
| 2 | Режим дня и расписание занятий | Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН перед началом нового учебного года; - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий  | Воспитатель и учитель, директор |
| 3 | Требование к организации физического воспитания | - Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оз- доровительного периода- Ежедневный педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики;- Ежемесячный педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | Воспитатель |
| 4 | Прием детей в образовательное учреждение | - Комплектование групп согласно правилам приема в ДОУ и начальную школу;- Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления, заявления, договора и медицинской карты | Директор, учитель, воспитатель |
| **Санитарные требования к медицинскому обслуживанию образовательного учреждения** |
| 1 | Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками | 1 раз в год | Директор |
| 2 | Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение | 1 раз в месяц | Директор |
| 3 | Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками | Согласно плана санитарно- просветительской работы | Директор |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников и обучающихся** |
| 1 | Наличие согласованного примерного 10 дневного меню | Один раз в полугодие перед началом сезона | Директор |
| 2 | Витаминизация готовых блюд | Витаминизация готовых блюд | Заведующий хозяйством |
| 3 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | - Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала  | Заведующий хозяйством |
| 4 | Бракераж готовой продукции | - Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала  | Заведующий хозяйством |
| 5 | Ведение и анализ накопительной ведомости | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 6 | Отбор и хранение суточной пробы | Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения | Заведующий хозяйством, повар |
| 7 | Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | На каждую партию товара | Заведующий хозяйством |
| 8 | Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока | Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока | Заведующий хозяйством |
| **Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке** |
| 1 | Качество термообработки кулинарных изделий | Органолептическая оценка готовых блюд  | Заведующий хозяйством, повар |
| 2 | Исследование на яйца гельминтов, исследование на наличие кишечной палочки, патогенной флоры | Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Заведующий хозяйством |
| **Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения** |
| 1 | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения | - Постоянный контроль- Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года | Директор |
| 2 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Заведующий хозяйством |
| 3 | Медицинский осмотр сотрудников | - Постоянный контроль. - К работе в образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку; - Медицинские книжки сотрудников хранятся в сейфе;- Гигиеническое обучение со- трудников;- Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки | Директор, заведующий хозяйством |

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- гигиенических (профилактических мероприятий**)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | 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 поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | Постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | Постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно- эпидемическое значение | Постоянно |
| 7 | Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области при проведении мероприятий по контролю (надзору) | По мере необходимости |

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Перечень ситуаций** | **Ответственный**  | **Срок** |
|  | Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в учреждение недоброкачественных пищевых продуктов;- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. |  Директор | В день, час возникновения ситуаций |

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Администрации Иркутского районного муниципального образования, Управления образованием, а так же соответствующие службы.