



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
мероприятий
МБДОУ д/с № 26

(наименование объекта, форма собственности)

Адрес: Краснодарский край, Гулькевичский район, п. Венцы, ул. Советская, 2.

ФИО руководителя: Заведующий МБДОУ д/с № 26, Ермошина Ольга Владиславовна.

ИНН: 23290017435

1. Перечень санитарных правил, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату на рабочих местах производственных помещений»;
- СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.»

2. Должностное лицо (работник) ответственный за проведение производственного контроля: Директор МБДОУ д/с № 26 Ермошина Ольга Владиславовна.

3. Краткая характеристика: Оказание услуг по воспитанию и образованию. Работающих - 36 человека. Рабочих мест - 18;

4. Перечень химических, физических, биологических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек отбора проб и периодичности испытаний;

№	Вид исследований.	Место исследований, точки отбора.	Производственные факторы, показатели.	Периодичность	Кол-во исследов.
1.	Визуальный контроль за санитарным состоянием объекта	Производственные и вспомогательные помещения	Контроль за выполнением санитарных норм и правил	Ежедневно	Ежедневно
2.	Санитарно-химические испытания	Групповые ячейки, групповые площадки	ОСВ, МКЛ: - Скорость движения воздуха - Температура и относительная влажность - Почва	1 раз в год 1 раза в год 1 раза в год 3 пробы 1 раз в год	2 2 2 1 3
	Бак исследования: Паразитологические исследования:	Вода питьевая Почва	ОМЧ, ТКБ, ОКБ МБ ПЗ	1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год	1 1 1

5. Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам, профессионально гигиенической подготовке

№2	Должность	Кол-во	Виды исследований	Кратность	Гигиеническая подготовка	Кратность
1.	Воспита тели		Обследование на кишечную грппу Обследование на брюшной тиф; Обследование на я/г и энтеробиоз	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям	Аттестация по профессиональной Гигиенической подготовке	1 раз в 2 года (воспитател и и обслужива ющий персонал)
2.	Пам.вос питател и		Обследование на стафилококк Флюорография ЛОР	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год		
3.	Работн ики пищебл ока: повара, кухрабо чие		Стоматолог Терапевт гинеколог Дерматолог: - осмотр - исслед. крови - мазок на гонорсю	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год		

6. Перечень работ, услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке сертификации, лицензированию,

№	Виды деятельности	Виды выпускаемой продукции, услуг	Лицензирование деят-ти №.....Дата. Дата	Сертификация деят-ти №.. Дата
1	Оказание услуг общественного питания	Готовые блюда	Свидетельство	

7. Мероприятия по безопасности для человека, окружающей среды, продукции, технологии производства, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции.

Безопасности процесса выполнения работ, оказание услуг:

№	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров и гигиенической подготовки.	Постоянно
2.	Проверка качества и своевременной уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции рабочего инструментария, использование средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
3.	Своевременно заключить договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	Ежегодно

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной формы: *журнал регистрации визуального контроля за выполнением санитарных норм и правил, протоколы лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с п. № 4).*

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологического режима и т.д. (при возникновении которых, обязательно информируется ТОУ Роспотребнадзор по Краснодарскому краю в г. Кропоткин, Кавказском, Гулькевичском и Тбилиском районах (г. Кропоткин ул. Красная, 67 тел. 8(861-38)6-21-15)): *отключения электроэнергии, аварийные ситуации на сетях водопровода и канализации, заболевания сотрудников ОКП, пищевыми отравлениями.*

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов с учетом потенциальной опасности для человека: *Руководителю предприятия необходимо 2 раза в год предоставлять в адрес Роспотребнадзора результаты выполнения производственного контроля.*

Подпись руководителя
М.П. № 26
Приложение:



Ермошина О В. 15 июня 2020г.
Ф.И.О. дата.

1. План-график проведения производственного контроля на 2020г.
2. Договор. смета на проведение производственного контроля.