Утверждено приказом

 МБДОУ «Детский сад «Сеспель»

 от 01.02.2024 г. №14-од

**Программа производственного контроля**

**на 2024 год.**

Производственный контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и норматив, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровье детей. Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий МБДОУ Детский садом «Сеспель» Яковлева Лариса Григорьевна

1. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**
	* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
	* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
	* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
	* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

* + СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
	+ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
	+ СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
	+ СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
	+ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
	+ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
	+ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
	+ СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
	+ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
	+ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
	+ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
	+ ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
	+ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
	+ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
	+ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
	+ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
	+ ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
	+ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
	+ приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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»;

* + приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

**К осуществлению контроля в ДОУ мы предъявляем следующие требования:**

-     Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности в ДОУ;

-     Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДОУ;

-     Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи. Контроль по всем направлениям работы по воспитанию и обучению, планируются в единстве;

-     Выявление опыта работы, причин, вызывающих недостатки. Выработка эффективных мер по их устранению;

-     Своевременность контроля;

-     Гласное подведение итогов;

-     Мероприятия, намеченные в результате контроля, должны обязательно выполняться.

**Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Категория работников | Осмотр | Периодичность |
| 1 | педагоги | Медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |
|  2 | помощник воспитателя | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в год |
|  3 |  медсестра | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в год |
| 4 | повар | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в год |
|  5 | завхоз | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |
| 6 | подсобный рабочий (кухни) | медосмотрсанминимум | 1 раз в года1 раз в год |
| 7 | машинист по стирке белья | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |
|  8 | сторож | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |
| 9 | заведующий | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |
| 10 | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений | медосмотрсанминимум | 1 раз в год1 раз в 2 года |

**План производственного контроля на 2024 год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Контроль | Наименование мероприятий | Периодичность | Ответственный |
| 1 | Требования к участку | Проверка исправности игрового оборудования на участке | ежедневно | Воспитатель по смене |
| Проведение санитарной чистки зеленых насаждений | ежедневно | Завхоз |
| Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей | ежедневно | Завхозвоспитатель |
| Проверка песка на степень биологического загрязнения | 1 раз в год апрель-май |  Завхоз |
| Проверка уборки участка | ежедневно | Завхоз |
| 2 | Требования к зданию | Обеспечение естественного сквозного проветривания | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованиюПроверка физкультурного  и музыкального инвентаря | 1 раз в квартал | Завхозвоспитатель |
| Осмотр  технического состояния здания | весна-осень | Завхоз |
| 3 | Требования к оборудованию помещений | Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей | 1 раз в квартал | Завхозвоспитатель |
| Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам | 1 раз в квартал |  Завхозвоспитатель |
| Уход за растениями | Ежедневно | Воспитатели |
| Проверка закрепления оборудования | 1 раз в квартал | Завхоз |
| 4 | Требования к искусственному освещению | Проверка искусственной освещенности в основных помещениях | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка уровней естественного освещения | 2 раза в год | заведующий |
| Проверка чистки оконных стекол | Весна, осень | помощники воспитатели |
| 5 | Требования к отопительной системе | Проверка температурного режима, проветривания | Ежедневно |  Завхозвоспитатель |
| ведение журнала температурного режима | во время отопительного сезона |  завхоз |
| 6 | Требования к санитарному содержанию помещений | Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов | Ежедневно | ЗавхозПомощник воспитателя |
| Проверка проведения генеральной уборки | еженедельно | завхоз |
| Проверка мытья игрушек | Ежедневно | воспитатель |
| Проверка смены постельного белья и полотенец | 1 раз в неделю | Машинист по стирке |
| Проверка маркировкипостельного белья, полотенец | 1 раз в неделю | Машинист по стирке |
| 7 | Требования к организации питания | Проверка столовой и кухонной посуды на целостность | 1 раз в месяц |  Завхозповар |
| Проверка выполнения режима организации питания | ежедневно | заведующий |
| Проверка витаминизации блюд | ежедневно | повар |
| Проверка суточной пробы | ежедневно | повар |
| Проверка поступающих продуктов | ежедневно | Завхоз |
| Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов | ежедневно | Завхоз |
| Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников | ежедневно | Завхоз |
| Контроль за влажностью воздуха в складских помещениях | ежедневно | Завхоз |
| Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище | ежедневно | Завхоз |
|  | Исследование воды на микробиологические показатели | 1 раз в год | завхоз |
|  | Исследование пищевого сырья, готовой продукции на микробиологию и калорийность по одному блюду | 1 раз в год | завхоз |
| 8 | Требования по медицинскому обеспечению | Работа по формированию ЗОЖ | 1 раз в месяц | заведующийвоспитатель |
| Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий | 1 раз в квартал | персонал |
| Контроль за пищеблоком и питанием детей | Ежедневно |  завхоз |
| 9 | Требования к организации режима дня и учебных занятий | Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей | 1 раза в год | заведующий |
| Проверка двигательной активности детей | 1 раз в месяц | заведующий |
| Проверка продолжительности организованной образовательной деятельности | ежемесячно | заведующий |
| 10 | Требования к организации физического воспитания | Проверка проведения закаливающих мероприятий | ежедневно | воспитатель |
| Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей | 1 разв квартал | Заведующий |
| 11 | Требования к организации приема детей в ДОУ | Проверка утреннего приема детей | Ежедневно | воспитатель |
| 12 | Прохождение проф.осмотров | Проверка личной гигиены сотрудников | Ежедневно |  завхоз |
| Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания | Ежедневно |  завхоз |
| Проверка прохождения проф.осмотров | 1 раза в год | заведующий |

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением**

**производственного контроля:**

1.                  Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;

2.                  Журналы учетной документации пищеблока:

3.                «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

4.                «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»;

5.                «Журнал здоровья»;

6.                «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»;

7.                «Журнал учета температурного режима  холодильного оборудования».

8. «Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях»

9.                  Личные медицинские книжки работников;

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

11.                  Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции  (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

12.   Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов,  дератизация и т.д.).