

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Гран И.Н.

_____ И.Н. Гран

Приказ № _____

от « _____ » _____

2020 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно – противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

на 2020 – 2021 учебный год

I. Общие положения.

1.1. Программа производственного контроля индивидуального предпринимателя Вахрушева Юлия Николаевна (далее – ИП) разработана в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.3.Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности и безвредности всех участников образовательных отношений, объектов производственного контроля, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4.Объектами производственного контроля являются все помещения ИП, сооружения, территория, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для оказания услуг, выполнения работ, а также продукты питания, вода, тепло - и энергоснабжение.

II. Перечень официально изданных санитарных правил, нормативных документов, форм и методов контроля факторов среды обитания

Федеральные законы

Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании».

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон №134-ФЗ от 08.08.01 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

Санитарные правила и нормы

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Сан ПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования качества воды»

СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»

СанПиН 42-128-4690-90 «Санитарные правила содержания населенных мест».

СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
ГН 2.1.6-716-98 «Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений, санитарная охрана воздуха».
СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».
СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий».
СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
СП 3.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
СНиП 2.08.02-89 «Отопление, вентиляция, кондиционирование».

Приказы

Приказ МинЗдрава РФ и Министерства Образования РФ №186/272 от 30.06.92 г. «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях».
Приказ МинЗдрава РФ №90 от 14.03.96 г. «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии»
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 302н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
Приказ МЗ РФ от 10.12.96И №550 «О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников»
Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».

Постановления

Постановление Правительства РФ №554 от 24.07.00 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
Постановление Правительства РФ №988 от 21.12.2000 г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий»
Постановление Правительства РФ №262 от 04.04.2001г. «О государственной регистрации отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека»
Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации».

Формы и методы контроля

- визуальный
- лабораторные исследования и испытания
- документальный
- отчетность.

Формы отчета

- информация о результатах производственного контроля представляется в письменной форме по запросу контролирующих организаций

III. Лица, на которых возложены обязанности производственного контроля

3.1. Гран Ирина Николаевна – индивидуальный предприниматель

IV. Перечень объектов производственного контроля

- 4.1. Помещение, здания и сооружения, санитарно-технические системы объекта, прилегающая территория, транспорт.
- 4.2. Оборудование и инвентарь (предметные и технические средства обучения).
- 4.3. Микроклимат, уровень освещенности помещений.
- 4.4. Рацион питания воспитанников, как следствие — качество пищевого сырья и полуфабрикатов, готовой еды, питья, отходы производства и потребления.
- 4.5. Кадровый состав, в том числе показатели состояния здоровья сотрудников, их рабочие места.
- 4.6. Реализуемые санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия, дезинфекция и дезинсекция.
- 4.7. Другие показатели обеспечения образовательного комплекса, предусмотренные действующим законодательством (например, проведение ремонтных и строительных работ).

V. План производственного контроля

Объекты	Мероприятия	Ответственные лица
Участок ИП	<p>Ежедневный контроль санитарного состояния территории ИП, в т.ч. групповых участков, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения, озеленения.</p> <p>Сезонное проведение дезинсекции и дератизации.</p> <p>Проведение плановой замены, ремонта малых архитектурных форм, спортивного оборудования на групповых участках.</p> <p>Систематический контроль санитарного состояния хозяйственной площадки, проверка частоты вывоза твердых бытовых отходов.</p> <p>Проведение полной смены песка в песочницах, на игровых площадках планово (раз в году) и при наличии эпидемиологических показаний</p>	Гран И.Н.
Здание ИП	<p>Ежедневный и ежемесячный контроль функционирования систем тепло - и водоснабжения, канализации, вентиляции.</p> <p>Систематический контроль состояния кровли, фасада здания, отмосток, цоколя.</p> <p>Обязательный контроль сертификации материалов, применяемой для внутренней отделки помещений.</p> <p>Организация промывки отопительной системы (июнь), проведение ревизии ее состояния (июль-август).</p> <p>Ежедневный контроль уровня освещенности, проверка соблюдения режима очистки оконных стекол, осветительных приборов.</p> <p>Проверка графиков проветривания помещения, обеспечения должного температурного режима и микроклимата.</p>	Гран И.Н.
Групповые помещения	<p>Контроль соответствия мебели росто-возрастным характеристикам дошкольников и маркировки (два раза в год, после проведения антропометрических обследований).</p> <p>Проверка размещения тематических уголков на предмет соблюдения требований пожарной безопасности, охраны труда, антитеррористической безопасности.</p> <p>Ежедневный контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования. Проверка точности сертификации новых игрушек.</p> <p>Ежедневный визуальный контроль санитарного состояния постельного белья, полотенец, а также оснащения групповых и технических помещений.</p>	Гран И.Н.
Буфетная	<p>Ежедневный визуальный контроль соблюдения требований охраны труда в буфетной, санитарного состояния, точности функционирования технологического оборудования, разделочного и уборочного инвентаря.</p>	Гран И.Н.

	Ежемесячный контроль правильности технического обслуживания систем водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры.	
Техническое помещение	Визуальный контроль состояния технического помещения (ежедневно), наличия и правильности маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Контроль состояния и функционирования технологического оборудования. Контроль процесса стирки белья.	Гран И.Н.
Организация режима дня и учебно-воспитательной деятельности	Утверждение режима дня, учебно-воспитательной и физкультурной деятельности, закаливания воспитанников согласно требованиям СанПиН. Ежедневная проверка соблюдения режимных моментов. Медико-педагогическая проверка проведения физкультурных занятий и утренней гимнастики (ежедневно), мероприятий по закаливанию и оздоровлению дошкольников (ежемесячно).	Гран И.Н.
Медицинское обслуживание	Контроль диспансеризации, прохождения углубленного медосмотра дошкольниками и профилактических осмотров всеми сотрудниками ИП. Проверка и пополнение медицинских аптечек в группах (ежемесячно). Курсовая подготовка и переподготовка персонала. Контроль санитарно-просветительской работы	Гран И.Н.
Организация питания	Согласование десятидневного меню на начало осенне-зимнего, весенне-летнего сезона. Ежедневный контроль использования поваренной йодированной соли, витаминизации блюд. Постоянная проверка порядка мытья, обеззараживания и хранения столовой посуды. Контроль рационального питания воспитанников	Гран И.Н.
Общее состояние ИП	Контроль графиков проведения генеральных уборок. Ежедневная проверка наличия и использования моющих, дезинфицирующих средств. Постоянный контроль обучения персонала ИП по вопросам соблюдения санитарно-противоэпидемического режима	Гран И.Н.