

**Наименование юридического лица:**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №3 города Лебедянь Липецкой области

ИНН 4811005053

**Ф.И.О. руководителя** – Афанасова Марина Александровна

**Ф. И.О. заместителя заведующего по АХЧ** – Обрежа Ирина Николаевна

**Ф.И.О. медсестры** - Иноземцева Галина Викторовна

**Юридический адрес**: Липецкая обл., г. Лебедянь, ул. Шоссейный проезд, д.10

**Количество работающих** – 53 человека.

**Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер** 1024800672698

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля заведующий Афанасова Марина Александровна

**1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* 1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

52 - ФЗ от 30.03.99 с изменениями

* 1. Федеральный Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» 29-ФЗ от 02.01.00 с изменениями
  2. Федеральный Закон «О техническом регулировании» 184-ФЗ- от 27.12.2002

1.4. Федеральный Закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

88- ФЗ от 12.06.2008

1.5. Федеральный Закон «Технический регламент на масложировую продукцию» 90 -ФЗ

от 24.06.2008

1.6. Федеральный Закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и

овощей» 178-ФЗ от 27.10.2008

* 1. Федеральный Закон «об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» ФЗ-15 от 23.02.2013
  2. «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)
  3. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)
  4. «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)
  5. «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
  6. «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)
  7. «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
  8. «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
  9. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
  10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
  11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
  12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий»
  13. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»
  14. СанПиН 2.1.4/1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»
  15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
  16. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»
  17. СП 3.1./3.2.3149-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
  18. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»!
  19. СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа»
  20. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
  21. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
  22. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

1.29. Постановление Правительства РФ № 681 от 03.09.2010 «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда животным, растениям и окружающей среде»

1.30. Приказ № 302н от 12.04.2011г. Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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 труд

**2.Профессиональная и гигиеническая подготовка:**

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

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

**3.Медицинские осмотры:**

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

**4. Контроль выполнения комплекса санитарно эпидемиологических мероприятий (визуальных)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Периодичность контроля** | **Ответственный** | **Форма контроля и отчетности** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение | По мере выхода новой нормативной документации | Заведующий | Нормативная документация |
| 2 | Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ. | По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год. | Заведующий | Протоколы производственных совещаний, |
| 3 | Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медоборудования, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора. | Ежедневно | медицинская сестра | Журнал контроля санитарного состояния учреждения. |
| 4 | Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения. | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ | Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезработ в профилактических целях на объекте |
| 5 | Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения. | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ . | Журнал регистраций аварийных ситуаций |
| 6 | Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации. | Ежедневно | Медицинская сестра  Заместитель заведующего по АХЧ | Журнал бракеража сырой продукции |
| 7 | Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд | Ежедневно | Медицинская сестра | Журнал бракеража готовой продукции |
| 8 | Контроль за отбором суточной пробы | Ежедневно | Медицинская сестра | Журнал регистрации визуального контроля. |
| 9 | Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря. | Ежедневно | Медицинская сестра | Журнал регистрации визуального контроля. |
| 10 | Контроль за соблюдением бельевого режима( режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка) | Ежедневно | Рабочий по ремонту и стирке спецодежды | 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 эпидпоказаниям. | В установлен-ные сроки | Заведующий ДОУ | Договоры с МРБ |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N 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 |
| 7. | Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора Липецкой области | По запросам |
| 8. | Направление в Управление Роспотребнадзора информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора при проведении мероприятий по контролю (надзору) | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Липецкой области:** 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 (для стационарных организаций торговли).

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

- производственные помещения организации;

- реализуемые блюда;

- рационы питания;

- технологические процессы;

- рабочие места;

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| --- | --- | --- | --- |
| **Микробиологические исследования:** |  |  |  |
| ОМЧ  ОКБ, ТКБ | вода | 1 | 1 раз в год |
| 1.Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 2-е блюда | 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год |
| 2.Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 21 смыва | 1 раз в год |
| 3.Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты  ( рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| **Физико – химические исследования:** |  |  |  |
|  | калорийность | 1 | 1 раз в год |
|  | термообработка | 1 | 1 раз в год |
| **Физические факторы:** |  |  |  |
| 4.Исследование уровней искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 10 | 2 раза в год в темное время суток |
| 5.Исследование параметров микроклимата | Рабочее место | 14 | 1 раз в холодный период года |

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

8.1. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»

8.2. Личные медицинские книжки работников;

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

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

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)