

“Утверждаю”

Приказом МБДОУ № 46
от

Е.М. Зубенко

“ ” 2020 г.



ПРОГРАММА
Организации и проведения производственного
контроля за соблюдением и выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий

МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 46» г. Невинномысска
2631021704

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

Юридический адрес: 357118, г. Невинномысск, ул.Северная, д.16а
Фактический адрес: г. Невинномысск, ул.Северная, д.16а
ФИО руководителя: Зубенко Елена Матвеевна
Телефон: 8(86554)5-81-96
ИНН 2631021704
ОГРН 1022603621479

1. Перечень санитарных правил, методических указаний нормирующих осуществляемые виды услуг:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» с изменениями и дополнениями;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» с дополнением в Письме от 07.08.2000 г. № 1100/2196-0-117 Министерства здравоохранения Российской Федерации «О направлении перечня профессий»;
- МУ 2657-82. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами;
- Примерные типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения (утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко, Москва 2009 г).

2. Должностные лица, ответственные за осуществлением производственного контроля:

2.1 Старшая медсестра Лодина Наталья Николаевна

2.2 Заведующий хозяйством Вергунова Татьяна Владимировна

2.3 Старший воспитатель Румянцева Евгения Витальевна

3. Потенциальную опасность представляют:

Учреждения без санитарно-эпидемиологических заключений, программ, методик и режимов воспитания и обучения. Проведение реконструкций, перепланировок без согласования; использование помещений не по назначению; перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования; нарушение норм площади на одно место учащегося; неудовлетворительные параметры микроклимата, мебель, несоответствующая росту детей, низкий уровень освещенности; расписание уроков не отвечающее гигиеническим требованиям; использования в питании детей запрещенных блюд, продукции не имеющей документов, подтверждающих качество продуктов с истекшим сроком реализации; персонал не прошедший мед. осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке.

4. Перечень объектов для производственного контроля:

№ п/ п	Наименования мероприятий	Кратность	Ответственный
1.	Контроль за прохождением сотрудниками гигиенической подготовки.	При поступлении. В дальнейшем 1 р. в год	Лодина Н.Н., ст. медсестра

2.	Контроль за прохождением медицинских осмотров сотрудниками ДОУ (Приказ Минздравсоцразвития России № 302н)	В соответствии с индивидуальным планом	Лодина Н.Н., ст. медсестра
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к сетке НОД.	Постоянно	Румянцева Е.В., ст. воспитатель
4.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	Перед началом работ	Вергунова Т.В., завхоз
5.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью её расстановки.	На начало учебного года	Румянцева Е.В., ст. воспитатель Вергунова Т.В., завхоз
6.	Контроль за состоянием физкультурного оборудования.	На начало учебного года	Румянцева Е.В., ст. воспитатель
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению (состояние систем освещения, замена перегоревших ламп)	Постоянно	Вергунова Т.В., завхоз
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	Ежедневно	Вергунова Т.В., завхоз
9.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сан. тех приборов, оборудование и эксплуатация питьевых фонтанчиков	Постоянно	Вергунова Т.В., завхоз
10.	Контроль за приобретением моющих и дезинфекционных средств и уборочного инвентаря в достаточном количестве.	Постоянно	Вергунова Т.В., завхоз
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции.	Ежедневно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
12.	Контроль за уборкой территории. Своевременный вывоз мусора.	Ежедневно	Вергунова Т.В., завхоз
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная и органолептическая, а так же сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
14.	Контроль за температурой внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования, с отметкой в журнале.	Ежедневно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
15.	Контроль за полнотой закладки, технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно. Перед раздачей пищи	Бракеражная комиссия
16.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического оборудования и холодильного, мытьём посуды и оборудования.	Ежедневно	Вергунова Т.В., завхоз
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначениям.	Постоянно	Лодина Н.Н., ст. медсестра

19.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
20.	Контроль за оборудованием и оснащением медицинских кабинетов.	Постоянно	Лодина Н.Н., ст. медсестра
21.	Организация и проведение профилактических осмотров, прививок, иммунизации декретированных возрастов.	В соответствии с графиком	Лодина Н.Н., ст. медсестра
22.	Оценка физического развития воспитанников - антропометрия - тесты на физическую подготовленность	Осень Весна	Лодина Н.Н., ст. медсестра
23.	Оценка состояния здоровья воспитанников по следующим показателям: - общая заболеваемость - острая заболеваемость - процент часто болеющих - индекс здоровья - процент детей с хроническими заболеваниями - распределение детей по группам физического развития - распределение детей по группам здоровья	1 раз в год. Конец декабря На начало учеб. года	Лодина Н.Н., ст. медсестра
24.	Наличие согласованного примерного 20 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Лодина Н.Н., ст. медсестра
25.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Лодина Н.Н., ст. медсестра
26.	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	Лодина Н.Н., ст. медсестра
27.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Вергунова Т.В., завхоз
Лабораторно- инструментальные исследования			
28.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья КМА ФА и М	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
29.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья: БГКП	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
30.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья на патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория

31.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья на стафилококк	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
32.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья на хим.состав и калорийность блюд	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
33.	Сан.бактериологические исследования пищевых продуктов, добавок, сырья на качество термической обработки	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
34.	БГКП с использованием среды Кода	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория

5. Своевременно информировать население, органы местного самоуправления ТО У Роспотребнадзора по СК в городе Невинномыске об аварийных ситуациях, о нарушении технологических процессов, санитарных правил, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников и учеников учреждения.

тел. 7-37-25

Осуществлять контроль за своевременной реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений санитарных правил и гигиенических нормативов.

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

1. Протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров;
2. Журналы инструктажа по ТБ;
3. Акты испытания вентиляционных систем;
4. Акты испытания электрооборудования;
5. Акт по результатам мероприятий по контролю;
6. Журнал учета мероприятий по контролю.