

ПРИНЯТО

На Общем собрании работников

Представитель работников

Иванова Д. В. Иванова

Протокол от «30» августа 2017 г № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ д/с № 9

Заяц В. А. Заяц

Приказ от «31» августа 2017 г № 90/17



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением
санитарных правил в проведении санитарно-
противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий**

в Государственном бюджетном образовательном учреждении детский
сад № 9 комбинированного вида
на 2017-2018 учебный год.

Санкт-Петербург
2017

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту – Программа) ГБДОУ детский сад № 9 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ, санитарных правил СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения и дополнения 1 с СП 1.1.1058-01, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564)

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ГБДОУ посредством выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень документации по производственному контролю:

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

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

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ

Федеральный закон «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1

Закон Санкт-Петербурга «Об образовании в Санкт-Петербурге» от 17.07.2013 № 461-83

Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» от 24.09.2008 № 569-95

Санитарные нормы и правила:

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564)

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗ СССР;

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

- СанПиН 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечным учреждениям и учреждениям здравоохранения»;
 - СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
 - СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036;
 - Распоряжение Комитета по образованию от 06.12.2004 № 524-р «О питании детей в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, реализующих программу дошкольного образования», технические регламенты, ГОСТ, ОСТ, РФ, ТУ, СанПиН и др;
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
 - ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
 - ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (с 01.01.2010);
 - СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
 - СП 3.1-3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
 - СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит»;
 - СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
 - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
 - СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных»;
 - СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

Производственный контроль

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Заяц В. А.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий ГБДОУ детский сад № 9 комбинированного вида Приморского района • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Алиева Т. Н. Е. В. Фотогдинова Ивановская О. А. Л. Р. Амари	Зам зав по АХР Старший воспитатель Медицинские работники	<p>Организация лабораторных исследований.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - журнал учета параметров микроклимата в учреждении; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - документация по питанию. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений
Алиева Т. Н.	Зам зав по АХР	<p>Ведение журнала аварийных ситуаций</p> <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

К осуществлению контроля в ДООУ мы предъявляем следующие требования:

- Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности ДООУ;
- Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДООУ;
- Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи; контроль по всем направлениям работы, по воспитанию и обучению планируется 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

Перечень мероприятий по производственному контролю. предварительным и медицинским осмотрам,

а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	категория работников		периодичность
1	Заведующий	медосмотр флюорография	1 раз в год
		санминимум	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХР	медосмотр флюорография	1 раз в год
		санминимум	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель, воспитатели, специалисты, докуметовед	медосмотр флюорография	1 раз в год
		санминимум	1 раз в 2 года
4	Работники пищеблока (шеф-пор, повар, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды)	медосмотр флюорография	1 раз в год
		санминимум	1 раз в 1 года
5	Помощники воспитателей, машинист по стирке белья, рабочий комплексного обслуживания здания. Кастелянша, уборщик служебных помещений, электромонтёр	медосмотр флюорография	1 раз в год
		санминимум	1 раз в 2 года

Перечень мероприятий по производственному контролю.

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения.			
1.1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории • Дезинсекция, дератизация помещений и мягкого инвентаря 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
1.2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
1.3	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом летнего оздоровительного периода. • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
1.4	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 раз в год (при замене песка, май - сентябрь) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
2.1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 ежедневная наполняемость (фактически находящихся детей в группе): - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка; - для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на 1 ребенка 	Заведующий В. А. Заяц

2.2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2.3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2.4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта (все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными, наличие сертификатов)	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2.5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (май-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта • Заключение договоров на обслуживание 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2.6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год; • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта; • Заключение договоров на обслуживание 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
2.7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН • Исследование микроклимата групповых и других помещениях (при аттестации рабочих мест по условиям труда) 	Заведующий В. А. Заяц Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
2.8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехники	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехники • Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева

		заменых труб) <ul style="list-style-type: none"> • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта • Заключение договоров на обслуживание 	
2.9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима. • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники
2.10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год) • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (при аттестации рабочих мест по условиям труда) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
3. Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
3.1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать рост возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
		Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
3.2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - животные не должны представлять опасность для детей, иметь ветеринарное свидетельство, своевременные прививки - запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова
3.3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
3.4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева

		<ul style="list-style-type: none"> • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Медицинские работники
3.5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья, полотенец, салфеток - по графику. 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
3.6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова
4. Состояние помещений и оборудования пищеблока			
4.1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (при аттестации рабочих мест по условиям труда) • Наличие медицинской аптечки 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
4.2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) - по эпидемиологическим показаниям • Санитарно-противоэпидемический режим: - инструкции - наличие графиков генеральной уборки помещений, режима уборки помещений, режима хранения и выноса отходов, режима проветривания помещений 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники
4.3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке • Состояние и обеспеченность уборочным инвентарём, моющими средствами и дезрастворами. Соблюдение условий их хранения • Обеспеченность и состояние столовой, кухонной посуды, ст.инвентаря. Использование по назначению (не реже 1 раза в месяц) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева

4.4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар С. В. Хахалева
4.5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Медицинские работники
5. Состояние помещений и оборудования прачечной			
5.1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
5.2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Машинист по стирки белья Н. В. Тарасова
5.3	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц (при повреждении маркировки - немедленное обновление) 	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Машинист по стирки белья Н. В. Тарасова
6. Состояние оборудования медицинского кабинета			
6.1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание • Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц) • Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц). • Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц) 	Медицинские работники
6.2	Проверка температуры воздуха внутри	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Медицинские работники

	холодильных камер		
6.3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Медицинские работники
7. Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
7.1	Режим дня и расписание НОД	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода) • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова
7.2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
7.3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода) • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
7.4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп • Прием детей в ДОУ 	Заведующий В. А. Заяц Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
8. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
8.1	Укомплектованность кадрами медработников Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Согласно договора с ГУЗ ДПО № 30 ДПО № 2
8.2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> • Медицинские осмотры воспитанников - по плану 	Медицинские работники
8.3	Контроль за прохождением обязательных	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Заведующий В. А. Заяц

	профилактических осмотров всеми сотрудниками		Медицинские работники
8.4	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты специалистов и пр.) 	Заведующий В. А. Заяц Медицинские работники
8.5	Организация санитарной просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плана санитарно-просветительской работы 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники
9. Санитарные требования к организации питания воспитанников			
9.1	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Документация поставщика на право поставок продуктов питания (при заключении договоров на поставку продуктов: договор на поставку продуктов питания, техническая документация (один раз в полугодие) Сопроводительная документация на поставку продуктов питания: - товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания - журнал бракеража сырой продукции Условия транспортировки: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенического режима (условия и сроки) при транспортировке продуктов: осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки водителей, грузчиков, своевременность поставки (2 раза в год, по мере необходимости) - акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар С. В. Хахалева
9.2	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> Наличие утвержденного циклического 10-ти дневного меню (один раз в полугодие, при его корректировке, при заключении договоров на поставку продуктов) Соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд, норм закладки сырья, выхода блюд Технология производства: 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар

		<ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимой нормативно-технической документации, в т.ч. технологических карт - выполнение технологических требований при производстве пищи: закладка продуктов в соответствии с меню, технологическими картами - соблюдение технологии приготовления блюд (технологической карты) и санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления и отпуске блюд (температура приготовления, режим тепловой обработки, время, гигиена) (ежемесячно) - соблюдение принципа «щадящего питания» <ul style="list-style-type: none"> • Качество готовой продукции: ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) • Журнал бракеража готовой продукции (ежемесячно) • Отбор и хранение суточной пробы (ежедневно) • Витаминизация готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.) - журнал С-витаминизации • Организация питьевого режима. График • Профилактика дефицита йода. <p>Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</p>	С. В. Хахалева
9.3	Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе	<ul style="list-style-type: none"> • Рацион питания: соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи (1 раз в 10 дней) • Наличие нормативно технической и технологической документации (при корректировке меню, при заключении договоров на поставку продуктов (один раз в полугодие) <ul style="list-style-type: none"> • Поточность технологических процессов: <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие (наличие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. (один раз в полугодие) - соблюдение норм товарного соседства, сроков хранения продуктов, своевременного использования скоропортящихся продуктов и др. (ежемесячно) 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар С. В. Хахалева

		<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологическое заключение (по срокам) • Первичная и кулинарная обработка продукции (ежедневно): - соблюдение технологии приготовления пищи - достаточность тепловой обработки блюд - журнал бракеража готовой продукции, инструкции, графики. 	
9.4	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).	<ul style="list-style-type: none"> • Помещения для хранения продуктов: соблюдение условий и сроков хранения продуктов (в соответствии с условиями хранения и сроками годности продуктов) • Журнал температурного режима и относительной влажности (1 раз в месяц) • Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры): соблюдение температурного режима (1 раз в месяц) • Журнал температурного режима и относительной влажности (1 раз в месяц) • Состояние остатков продуктов питания в кладовой (1 раз в месяц) 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар С. В. Хахалева
9.5	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> • Медицинские книжки сотрудников пищеблока. • Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. • Наличие медицинской аптечки 	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Медицинские работники Шеф-повар С. В. Хахалева
9.6	Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> • Контингент питающихся детей: - наличие и контроль заявок на количество питающихся детей - сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей - ежемесячный отчет по количеству объему, стоимости питания - ведение отчетной документации сотрудниками пищеблока, ст.медсестрой, воспитателями, заведующим – организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном питании (аллергики, замены) • Режим питания /приема пищи • График выдачи питания • Гигиена приема пищи • Акты по проверке организации питания 	Заведующий В. А. Заяц Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова Медицинские работники
10. Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)			
10.1	Качество термообработки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Заведующий

	кулинарных изделий	(1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание	В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
10.2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
10.3	Напитки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
11. Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
11.1	Исследования	• на яйца гельминтов; на наличие кишечной палочки (БГКП-15); на стафилококк; на патогенную флору - Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по показаниям)	Медицинские работники
12. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
12.1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова
12.2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий В. А. Заяц Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева Старший воспитатель Е. В. Фотогдинова
12.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева
12.4	Медицинский осмотр	• Постоянный контроль	Заведующий

	сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся кабинете заведующего 	В. А. Заяц
--	-------------	---	------------

Перечень возможных аварийных ситуаций

№	Перечень	Ответственный	Срок устранения
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева	В день/час возникновения ситуаций
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - флюорографического обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер. 	Заведующий В. А. Заяц	1 раз в год 1 раза в год 1 раз в 2 года/ 1 раз в год при получении результатов
3	Сведения о выполнении предписаний контролирующих органов	Заведующий В. А. Заяц	в сроки, указанные в предписании

Формы учета производственного контроля

№	Форма отчета	Ответственное лицо
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	Заведующий В. А. Заяц

2	Папка с протоколами лабораторных исследований	Заведующий В. А. Заяц
3	Журнал учета аварийных ситуаций	Заместитель заведующего по АХР Т. Н. Алиева

Лабораторный контроль.

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (не менее)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, готовом (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки

7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных Помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт Проверки

Лабораторный контроль.

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (не менее)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, аттестация рабочих мест	Акт проверки

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью

10 листов

Ведущий В. А. Заяц



2015
2015
2015

УТВЕРЖДЕНО КОМПЕТЕНТНЫМ