

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

на 2019-2020 учебный год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 54

ПРИКАЗ

13.09.2019 г.

№ 59 -ОД

г. Новочеркасск

Об утверждении Программы
производственного контроля
МБДОУ д/с № 54
на 2019 – 2020 учебный год
и назначении ответственных
по ее реализации

На основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологи-
ческие требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных
образовательных организаций», с целью оптимальной организации рационального пита-
ния детей в ДОУ и осуществления систематического контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу организации и проведения производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиче-
ских (профилактических) мероприятий на 2019-2020 учебный год МБДОУ детско-
го сада № 54 (Приложение № 1);
2. Ответственность за выполнение Программы возложить на:
 - 2.1. Саратовскую Т.М., заведующего хозяйством (состояние оборудования, систем
водо и теплоснабжения, наличие и использование инвентаря, моющих, дезин-
фицирующих средств, выполнение санитарно – дезинфицирующего режима,
своевременное проведение мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезин-
секции);
 - 2.2. Алексееву О.П., кладовщика (качество продуктов, наличие сопроводительных
документов, своевременность реализации продуктов, составление меню - тре-
бований на каждый день, ведение журнала бракеража поступающего продо-
вольственного сырья и пищевых продуктов, составление заявок на продукты
питания, ведение журнала контроля за температурным режимом холодильных
камер и холодильников в кладовой);
 - 2.3. Гончарову Л.К., бухгалтера (договоры (контракты) на поставку продуктов пи-
тания);
 - 2.4. Шамсиеву Э.Т., медицинскую сестру (по согласованию с администрацией
МБУЗ ГБ №3 и в соответствии с ее должностными обязанностями).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
детского сада № 54



А.А.Славская

С приказом ознакомлены:
Саратовская Т.М.
Алексеева О.П.
Гончарова Л.К.
Шамсиева Э.Т.



Утверждаю:
Заведующий
МБДОУ детским садом № 54
А.А. Славская
13.09.2019 г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
на 2019-2020 учебный год**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 54

ФИО руководителя, телефон: Славская Анастасия Андреевна, телефон 8(8635)27-12-66

Юридический адрес 346448, Ростовская обл., г. Новочеркасск, улица Николаевой-Терешковой, 13.

Фактический адрес 346448, Ростовская обл., г. Новочеркасск, улица Николаевой-Терешковой, 13

• Количество работающих 32 чел.,

• Свидетельство о государственной регистрации

№ 002790990, серия 61 от 27.06.2003г.

кем выдано:

ИМНС России №13 по Ростовской обл. территориальный участок 6150 по г. Новочеркасску

ОГРН 1036150008344 ИМНС России №13 по Ростовской обл. территориальный участок 6150 по г. Новочеркасску дата внесения записи 24.06.2011 г., № 007061560

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Заведующий ДОУ – Славская Анастасия Андреевна, 27-12-66

Заведующий хозяйством – Саратовская Татьяна Михайловна, 27-12-66

Контроль за условиями и качеством питания детей осуществляет также медицинская сестра МБУЗ ГБ № 3, закрепленная за детским садом (по согласованию с администрацией больницы).

Все вопросы, касающиеся улучшения и поддержания питания на должном уровне решает Совет по питанию, созданный в детском саду. В его состав входят: заведующий МБДОУ, заведующий хозяйством, старший воспитатель, бухгалтер (по питанию), кладовщик, повар, исполняющий обязанности шеф-повара, представитель от профкома ДОУ.

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

2.1. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22 июля 1993 г. № 5487-1;

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

2.3. Закон Российской Федерации от 7 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»;

2.4. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;

- 2.5. Федеральный закон от 21 июля 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»;
- 2.6. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- 2.7. Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
- 2.8. Федеральный Закон от 17 сентября 1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 2.9. Федеральный Закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г.)
- 2.10. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 №77-ФЗ (ред. от 22.08.2004г.)
- 2.11. Федеральный Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- 2.12. Федеральный Закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. №88-ФЗ
- 2.13. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению медицинской деятельности»
- 2.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
- 2.15. СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 2.16. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в ред. от 06.07.2011г.)
- 2.17. Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299
- 2.18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. № 769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»
- 2.19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011г. № 880 «О принятии Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
- 2.20. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011г. № 881 «О принятии Технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- 2.21. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011г. № 882 «О принятии Технического регламента таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- 2.22. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011г. № 883 «О принятии Технического регламента таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- 2.23. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 2.24. СП 3.5.33223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- 2.25. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»

- 2.26 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- 2.27 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011г.)
- 2.28 СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов»
- 2.29 СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»
- 2.30 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 2.31 СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- 2.32 СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»
- 2.33 ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»
- 2.34 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13);
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	Руководитель
2	Педагоги
3	Младшие воспитатели
4	Заведующий хозяйством
5	Повар
6	Кухонный рабочий
7	Кладовщик
8	Сторожа
9	Дворник
10	Бухгалтер
11	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий
12	Уборщик служебных помещений
13	Машинист по стирке и ремонту спецодежды

Работники учреждения, занимающие должности, указанные в п. 3. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
ЛОР - врач	1 раз в год
Стоматолог	1 раз в год
Психиатр	1 раз в год
Нарколог	1 раз в год
Акушер – гинеколог с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки)	1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу

Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, соэ)	1 раз в год
Анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	1 раз в год
Электрокардиография	1 раз в год
Биохимический анализ: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	1 раз в год
Маммография или УЗИ молочных желёз (женщины в возрасте старше 40 лет)	1 раз в два года

Кроме того, работники пищеблока и остальные работники учреждения подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне; иммунизации против кори до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори. Работники пищеблока проходят исследования из зева и носа на золотистый стафилококк 1 раз в год и при поступлении на работу.

Персонал детского сада проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры 1 раз в год, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил, включающую профессиональное гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям (младшие воспитатели), - не реже 1 раза в год.

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических мероприятий

№ п\п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные за осуществление работы, контроль
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой (кухни): исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем, хозяйственного, питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации: технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов, их своевременный ремонт.	Постоянно	Завхоз д/с

2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам	Ежегодно	Завхоз д/с
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежегодно – постоянно, Периодически (не реже 1 раза в неделю)	Повар, исполняющий обязанности шеф-повара; заведующий
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования, хранения	Постоянно	Завхоз
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских периодических осмотров и исследований, профессиональной гигиенической аттестации, проведение профилактических прививок	Постоянно	Заведующий , медицинская сестра
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы	Ежедневно	Медицинская сестра
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно - санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих.	Постоянно	Медицинская сестра, заведующий
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	Ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра, заведующий
9.	Организация и проведение лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, изменение параметров физических факторов смывы в холодильных и морозильных камерах на наличие плесени в аккредитованной лаборатории,	В соответствии с разделом 7 программы	Заведующий
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно	Завхоз, медицинская сестра
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	Ежемесячно	Заведующий, завхоз
12.	Контроль за организацией питания.	Ежедневно	Заведующий, бракеражная комиссия
13.	Наличие достаточного количества	Ежедневно	Завхоз; пова,

	маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.		исполняющий обязанности шеф-повара
14.	Составление ежедневного меню, наличие нормативно – технологической документации, соблюдения питьевого режима, объёма порций и выполнения норм питания с учётом возраста детей, проведение искусственной «с» витаминизации.	Ежедневно	Заведующий, бухгалтер по питанию, медицинская сестра, (повара, воспитатели и младшие воспитатели)

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Содержание «С» витамина	Третье блюдо	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год; 2 раза в год для учреждений с круглосуточным пребыванием детей
Микробиологические исследования проб на соответствие требованиям санитарного законодательства	Питьевая вода	1 проба (по хим. показателям) – запах, цвет, мутность – 1 раз год 1 проба по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) – 2 раза в год	1 раз в год 2 раза в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	3 блюда; 5 блюд для учреждений с круглосуточным пребыванием детей	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, холодильного оборудования	5	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

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

7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

7.2. 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»; (приложение 5,6,8,16 СанПиН 2.4.1.3049-13);

7.3. Личные медицинские книжки работников;

7.4. Санитарные паспорта на транспорт;

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

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

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