

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ЦРР
д/с №17 «Тополек»

И.Н.Фурманенко
Приказ № 8 от «11»января 2021г.

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных норм и правил в
муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка-
детском саду №17 «Тополек»

1.Наименование учреждения:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка- детский сад №17 «Тополек»

Юридический адрес:

347331, Ростовская область, Волгодонской районст.Большовская,ул.Тюхова 50а

Фактический адрес:

347331, Ростовская область, Волгодонской районст.Большовская,ул.Тюхова 50а

Учредитель:Отдел образования администрации Волгодонского района

2.Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в МБДОУ.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка- детский сад №17 «Тополек»(далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999№52-ФЗ, санитарно эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 - 07)

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой

деятельностью:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998№157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин СП 2.4.3648-20
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 - 07);
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.5.3.1129 - 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СПЗ.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- СП 3.1.1.2341 -08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
- СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;
- СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- ФЗ от 02.01.2000г. № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных и сопроводительных документов»

Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11 -22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медикопедагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного

возраста».

- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Фурманенко Ирина Николаевна	заведующий	-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
Кирсанова Анастасия Дмитриевна	завхоз	-Организация медицинских осмотров работников -Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража готовой продукции; гигиенический журнал осмотра сотрудников ; личные медицинские книжки сотрудников учреждения; накопительная ведомость. циклическое меню; журнал бракеража готовой продукции; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. журнал бракеража скоропортящихся продуктов; организация лабораторных исследований. -Визуальный контроль за выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. -Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения

		- систем канализации -журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока -Журнал температуры и влажности складских помещений
Филиппова Елена Николаевна	Воспитатель	Ведёт контроль за: - режимом дня и НОД -санитарное состояние - уголками и зонами природы - состоянием игрушек. оборудования и методических пособий в группе - состоянием оборудования актового(спортивного) зала - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей

4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

№	Наименование должностей	Количество человек	Кратность гигиенической подготовки	Кратность медицинского осмотра	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	заведующий	1	1 раз в года	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
2	воспитатели	2	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
3	повар	1	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
4	Рабочий по стирке белья	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
	Младшие воспитатели	2	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
5	Дворник	1	1 раз в 2 года	1 раз в год	мед.книжка	заведующий

5. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены 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)	Завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.	Завхоз

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Состояние подвального помещений детского сада	Ежемесячный контроль: функционирования системы теплоснабжения; функционирование систем водоснабжения, канализации;	Завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь— июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	Завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточновытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	Завхоз

7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: соблюдение графика проветривания помещений; температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Завхоз
---	---	---	--------

8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	-Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; -Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). -Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Завхоз
9	Питьевая вода	-Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима -Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	Завхоз
10	Естественное и искусственное освещение	-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 (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Завхоз

Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Завхоз;воспитатель
2		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Завхоз;воспитатель
3	Уголки и зоны природы	Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Завхоз;воспитатель
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	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	Завхоз;воспитатель

5	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Завхоз
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);	Завхоз
7	Состояние оборудования спортивного зала	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Завхоз
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: -системы вентиляции; -приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. -электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. -Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)	Завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	Завхоз
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	-Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Завхоз

4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	-Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. -Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	Завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Завхоз

Состояние помещений и оборудования прачечной

1	Санитарное состояние прачечной	-Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Завхоз
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	-Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Завхоз
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	-Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. -Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Завхоз

Состояние оборудования медицинского кабинета

4	Оборудование процедурного кабинета	-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).	Завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	-Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Завхоз
6	Медикаментозные средства	-Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. -Проверка и пополнение медицинских аптек (1 раз в месяц)	Завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: -во всех возрастных группах	Завхоз,воспитатель
2	Режим дня и расписание занятий	• Утверждение режима дня и НОД 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	Воспитатель

3	Требование к организации физического воспитания	• 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	Воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (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	Завхоз, воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно Правилам приема в Дошкольное учреждение.	Заведующий, воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	Заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	Завхоз

3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Завхоз
4	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)	Завхоз
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарнопросветительской работы	Завхоз

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Завхоз
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Завхоз
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Завхоз
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Завхоз

6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Завхоз
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	Завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Завхоз

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Завхоз
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Завхоз

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Завхоз
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Завхоз

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организации питания образовательного учреждения**

	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные творожные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-патогенной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

6. План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии,
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

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

№	Наименование мероприятия	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 поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	постоянно
8	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

8.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - 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 ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов; -неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Отдел образования администрации Волгодонского района, а так же соответствующие службы.