

ПРОГРАММА

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

Государственное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №31
«Сказка» 2631021969

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

Юридический адрес: 357108, Ставропольский край г. Невинномысск, ул. Гагарина 23а
Фактический адрес: 357108, Ставропольский край г. Невинномысск, ул. Гагарина 23а
ФИО руководителя: Новикова Ирина Александровна
Телефон: 7-05-31, 7-40-05
ИНН 2631021969
ОГРН 1022603621226

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.;
- 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 Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры";
- 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 осуществление производственного контроля:

2.1 Попова Евгения Аркадьевна

2.2 Напитухина Надежда
Николаевна

2.3 Граф Марина Эриковна

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 имеющий 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	Попова Е. А., ст.медсестра
2.	Контроль за прохождением медицинских осмотров сотрудниками ДООУ (Приказ Минздравсоцразвития России № 302н)	В соответствии с индивидуальным планом	Попова Е.А. ст.медсестра
3.	Контроль за соблюдением гигиенических сетке НОД.	Постоянно	Широкова И. А., зам.заведующей
4.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	Перед началом работ	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
5.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью её расстановки.	На начало учебного года	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР Граф М. Э.
6.	Контроль за состоянием физкультурного оборудования.	На начало учебного года	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению (состояние систем освещения, замена перегоревших ламп)	Постоянно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	Ежедневно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
9.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сан. тех приборов, оборудование.	Постоянно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
10.	Контроль за приобретением моющих и дезинфекционных средств и уборочного инвентаря в достаточном количестве.	Постоянно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции.	Ежедневно	Попова Е А., ст.медсестра
12.	Контроль за уборкой территории. Своевременный вывоз мусора.	Ежедневно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
13.	Проверка качества поступающей на		Попова Е.А.

	реализацию продукции- документальная и органолептическая, а так же сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	ст.медсестра
14.	Контроль за температурой внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования, с отметкой в журнале.	Ежедневно	Попова Е. А., 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	Попова Е.А., ст.медсестра
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического оборудования и холодильного, мытьём посуды и оборудования.	Ежедневно	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	Постоянно	Попова Е. А., ст.медсестра
19.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Попова Е.А., ст.медсестра
20.	Контроль за оборудованием и оснащением медицинских кабинетов.	Постоянно	Попова Е.А., ст.медсестра
21.	Организация проведения профилактических осмотров, прививок, иммунизации декретированных возрастов.	В соответствии с графиком	Попова Е.А., ст.медсестра
22.	Оценка физического развития учащихся - антропометрия - тесты на физическую подготовленность	Осень Весна	Попова Е.А., ст.медсестра
23.	Оценка состояния здоровья учащихся по следующим показателям: - общая заболеваемость - острая заболеваемость - процент часто болеющих - индекс здоровья - процент обучающихся и воспитанников с хроническими заболеваниями -распределение детей по группам физического развития - распределение детей по группам здоровья	1 раз в год. Конец декабря На начало учеб. года	Попова Е.А., ст.медсестра
24.	Наличие согласованного примерного 20 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Попова Е.А., ст.медсестра
25.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Попова Е.А., ст.медсестра

26.	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Попова Е.А., ст.медсестра
27.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР, Гаврилова Т.Н., кладовщик
<i>Лабораторно- инструментальные исследования</i>			
28	Профилактические мероприятия по защите объекта блох и гамазовых клещей, клопов, мух, тараканов и муравьев. (СанПиН 3.5.2.1376-03 п. 5) Дезинсекция	2 раза в месяц 1 раз в год в летний период, по мере необходимости	Напитухина Н. Н., зам.заведующей по АХР СЭС
29	Проведение контроля качества песка на яйца и личинки гельминтов	1 раз в год (весенний период)	Аккредитованная лаборатория

	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
30	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
31	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
32	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
33	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
34	Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и	5 - 10 смывов	1 раз в год

	наличие возбудителей иерсиниозов	складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
35	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
36	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
37	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
38	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
39	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

5. Своевременно информировать население, органы местного самоуправления ТО У Роспотребнадзора по СК в городе Невинномысске 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.