

Утверждено

приказом от 22.08.2018 № 108
заведующий ГБДОУ детским садом № 68
Кировского района Санкт-Петербурга
_____ Т.Н. Тычкова

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
в ГБДОУ детском саду №68 Кировского района Санкт-Петербурга**

1. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов.

- Статья 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 18.07.2011г)
- Статья 22 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов
- Статья 26 Федерального закона от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; Федеральный закон от 17 июля 1999 г. N 181-ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» Постановление Правительства РФ от 24 июля 2000 г. N 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (с изменениями от 6 февраля, 17 ноября 2004 г., 15 сентября 2005 г .Постановление Правительства РФ от 10 марта 1999 г. N 263 «Об организации и осуществлении производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте» (с изменениями от 1 февраля 2005 года).
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26"Об утверждении 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)
- Организация и проведение производственного контроля за проведение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП1.1.1058-01;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем 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»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.13204-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП № 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 3.1.3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»

- Приказ от 12.04.2011 г. № 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 тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

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

<i>№№</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Должность</i>	<i>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</i>
1	Тычкова Т.Н.	Заведующий	Общий контроль за соблюдением законодательства в области соблюдения санитарных правил и организации питания ..
2	Сейбатова Г.Л.	повар	Контроль за исполнением законодательства при организации работы на пищеблоке и приготовлении детского питания
3	Полянская А.В.	завхоз	Ведение журнала аварийных ситуаций Контроль за состоянием: -Освещенности -Систем теплоснабжения -Систем водоснабжения -Системы канализации -Технологического оборудования -Холодильников -Помещений ГБДОУ -Территории ГБДОУ
4	Малиновская И.Ю.	Старший воспитатель	Организация и контроль за осуществлением воспитательно - образовательной деятельности и ее соответствия требованиям СанПиН
5		мед. сестра	Организация лабораторных исследований: воды, песка, микроклимата, освещенности, калорийности блюд, и др. С- витаминизация 3-х блюд. Контроль за исполнением законодательства при организации работы на пищеблоке, приготовлении детского питания. Контроль за санитарным состоянием всех помещений ГБДОУ, а также территории ГБДОУ; Организация медицинских осмотров работников, сохранность личных медицинских книжек сотрудников, контроль за своевременностью прохождения ЛФГ и прививок; Ведение журналов, листов контроля при осуществлением производственного контроля: Ведение журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания И др.
6		Медсестра	Ведение: Журнал скоропортящихся продуктов Журнал бракеража готовой и сырой продукции Накопительная ведомость Соблюдение и исполнение норм питания дошкольников. Строгое соблюдение 10-ти дневного меню и технологии приготовления, контроль. Органолептическая оценка продуктов питания и готовых блюд. Ежедневное составление меню требования, взятие проб готовых блюд:
7.	Бубнова Е.В.	Кладовщик	Заказ продуктов согласно 10-ти дневного меню; Контроль за качеством поставляемых продуктов питания, соответствия договорной спецификации, наличия сертификатов, ярлыков на продуктах. Грамотное хранение продуктов питания, контроль температуры холодильников и овощной кладовой, соблюдение требований СанПиН к продуктовой кладовой.

3. Требования предъявляемые к осуществлению производственного контроля в ГБДОУ:

- создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности ГБДОУ;
- цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ГБДОУ;
- 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.

4. Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ № п / п	должность	Обследования - ние на кишечную группу	Обследование на энтеробиоз, простейшие	Заключение врача- фтизиатра	ФЛГ	КВД	Прививки	Гигиеническое обучение	Заключение терапевта
1	<u>Администрация:</u> -Заведующий -завхоз -Ст. воспитатель -Документовед	При поступлении на работу	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в 2 года	При поступлении на работу, ежегодно, при прохождении медосмотра
2	<u>Педагогический персонал:</u> -Воспитатели -инструктор\физо -Музыкальные руководители	При поступлении на работу	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в 2 года	При поступлении на работу, ежегодно, при прохождении медосмотра
3	<u>Учебно-вспомогательный персонал</u> - пом. воспитателя - -рабочие КОЗ, по стирке -дворники -сторожа -кастелянша	При поступлении на работу	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в 2 года	При поступлении на работу, ежегодно, при прохождении медосмотра
4	<u>Сотрудники пищеблока:</u> -повара -кухонный рабочий -кладовщик	При поступлении на работу	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в год	1 раз в год	По плану	1 раз в год	При поступлении на работу, ежегодно, при прохождении медосмотра

Прохождение медицинских осмотров сотрудников производить строго в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России №302от 12.04.2011 и СанПиН 2.4.1.3049-13

Лабораторные исследования проводить:

- песок, вода, смывы на БГКП, блюда на калорийность и полноту вложения – ежегодно
- микроклимат, освещенность, радиационный фон – 1 раз в 3 года

5. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Листы здоровья;

- Паспортизация мебели и рекомендации по рассаживанию в соответствии с антропометрическими особенностями детей;
- Режим дня и расписание занятий;
- Документация по питанию (бракераж сырой продукции, бракераж готовой продукции, журнал осмотра на гнойничковые заболевания, журнал отметки температуры в холодильнике,
- Циклическое двухнедельное меню;
- Журнал медицинских обследований и гигиенического обучения персонала.

6. Наличие лицензии на осуществление образовательной деятельности, срок действия лицензии рег.№2825 от 22.03.17 ,78 №002329, бессрочно.

7. План производственного контроля

№	Контроль	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Требования к участку	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно	Воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневого навеса	Ежедневно	завхоз
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	Дворник
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	завхоз
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в год	Медсестра
		Проверка уборки участка	Ежедневно	завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медсестра
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	завхоз
		Осмотр технического состояния здания	весна-осень	завхоз
		Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	2 раза в год	Медсестра, врач воспитатели
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Медсестра, врач
		Уход за растениями	Ежедневно	Воспитатели групп
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	рабочий по обслуживанию здания.
		Проверка искусственной освещенности в основных	Ежедневно	завхоз

	у освещению	помещениях		
		Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	заведующий
		Проверка чистки оконных стекол	по графику	Пом.. воспитатели
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	Медсестра, врач
		ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	завхоз
		проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	рабочий по обслуживанию здания.
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	медсестра
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	медсестра
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	ст. воспитатель
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Маш. по стирки белья
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Маш. по стирки белья
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	медсестра
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	заведующий медсестра
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	медсестра
		Проверка суточной пробы	ежедневно	медсестра
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	кладовщик
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	медсестра
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	кладовщик
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	заведующий ст. воспитатель
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	медсестра, врач
		Контроль за пищеблоком и	Ежедневно	медсестра, врач

		питанием детей		
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	заведующий ст. воспитатель
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	ст. воспитатель
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующий ст. воспитатель
		проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	ст. воспитатель
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаляющих мероприятий	ежедневно	ст. воспитатель . медсестра, врач
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	заведующий
11	Требования к организации приема детей в ДОУ	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	ст. воспитатель медсестра
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	медсестра
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	медсестра

8. 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 кладовщика

Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОО о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел.

№№ п/п	Вид аварии, неблагоприятия	Наименование, телефоны, адреса организаций, куда необходимо обращаться
1	Обнаружение химического загрязнения	<i>252-00-32 311-01-67</i>
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления канализации, энергоснабжения)	<i>252-34-84 252-16-06 252-00-61</i>
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	<i>Территориальный отдел «Роспотребнадзора» Ул.Оборонная, д. 37 786-12-50 735-99-80 786-62-22 ОО 252-16-06</i>
4	Выход из строя технического или холодильного оборудования	<i>«Техно-сервис» 784-98-32 784-95-49</i>