**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МКДОУ**

**«Детский сад №13»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.С. Магомедова**

**\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/20\_\_\_г**

 **Программа**

**Производственного контроля МКДОУ «Детский сад№13»**

**На период 2015 -2018 учебный год**

**Р.Д.,г.Избербаш**

**Рассмотрено на общем собрании
работников МКДОУ№13
протокол №1 от 201 г.**

Приложение №1

Перечень действующих законодательных, нормативных документов и санитарных правил, имеющихся на предприятии

1) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.1.3049-13

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25 марта 2003г.)

2) Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 июля 2001г.)

Приложение №2

Перечень должностных лиц, на которых возложена обязанность производственного контроля за соблюдением правил производственной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Обязанности |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Заведующая | Контроль за организацией режима дня и учебных занятий; Ежедневное составление меню с учетом разнообразия блюд, сочетаемости, отсутствия запрещенных блюд; Визуальный контроль за соблюдением санитарных правил в прачечной. |
| 2 | Воспитатели | Контроль за состоянием детской мебели и её расстановкой. Контроль за соблюдением режима проветривания помещений. Контроль за сменой постельного белья и индивидуальных полотенец. Контроль за воздушно-тепловым режимом помещения; Ежедневное составление меню с учетом разнообразия блюд, сочетаемости, отсутствия запрещённых блюд. |
| 3  | Повар | Соблюдение режима обработки куриных яиц; наличие инструкции на объекте по соблюдению дезинфекционных режимов; ежедневное составление меню с учетом разнообразия блюд, сочетаемости, отсутствия запрещенных блюд. |
| 4 | Завхоз | Контроль исправностей технологического исправления пищеблока;  |
| 5 | Медицинский работник | Контроль за прохождением профилактических осмотров и личной гигиены. Контроль за сан.-эпид. режимом. Контроль за наличием на пищеблоке документов подтверждающих качество сырья (сертификаты, качественные удостоверения, гигиенические заключения и т.п.);Контроль за сроками хранения сырья и реализуемых блюд.Контроль за условиями хранения реализуемых блюд.Температурный контроль холодильного оборудования, складских помещений (наличие градусников, тетрадь регистрации температурных режимов.Контроль за состоянием кухонной посуды, разделочного инвентаря (изношенность маркировка).Контроль за условиями и режимом обработки кухонной посуды.Контроль за состоянием ветоши (достаточность, маркировка, обработка).Контроль за режимом термической обработки блюд. Контроль выставления пищевых проб.Контроль за соблюдением рекомендуемого набора продуктов питания для детей разных возрастов и обеспечение их в основных пищевых ингредиентах при составлении меню.Ежедневное составление меню с учетом разнообразия блюд, сочетаемости, отсутствия запрещенных блюд. |

Приложение №3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Работы, услуги, виды деятельности | Наличие лицензии, сертификата, декларации, санитарно-эпидемиологического заключения | Основной документ, на основании которого проводится санэпидэкспертиза |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Воспитание и обучение детей дошкольного возраста | имеется | СанПин 2.4.1.3049-13 |

Приложение №4

 Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Структурное подразделение(отдел, служба, цех, участок) | Профессия(выполняемая работа) | КоличествоРабочих мест | Факторы производст-венного контроля (химические, физические, биологические) | Периодичностьпроведения мероприятий контроля (отбора проб, исследований,испытаний) | Документы учета и отчетности по результатам производственного контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | ПищеблокГруппы | ПоварВоспитатели | 2+4 | МикроклиматОсвещенность | 2 раза в год15 замеров1 раз в год30 замеров | Протокол лабораторных испытаний |

 Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Структурное подразделение (в зависимости от типа предприятия) | Объекты производственного контроля (наименование сырья, продукции, вода и т.п.) | Исследуемые показатели (сан.-хим., ГМИ, микробиологические,вирусологические, паразитологические смывы, радиац. исследования и др.) | Регламентирующие документы (СП, СанПин, ГОСТ, ТУ) | Периодичность проведения мероприятий контроля (отбора проб, исследований, испытаний) | Документы учета и отчетности по результатам производственного контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Пищеблок | Вода питьевая | Сан.-хим. и микробиологические показатели | СанПин 2.4.1.3049-13 | 2 раза в год | Протокол лабораторных испытаний |
|  |  | Продукция (мясное блюдо, салат, гарнир) | Сан.-хим. и микробиологические показатели БГКП и КМАФАМ | СанПин 2.4.1.3049-13 | 2 раза в год | Протокол лабораторных испытаний |
| 2 | Пищеблок и группы | смывы | БГКП 40 шт.На яйца/гельминтов 10 шт. | СанПин 2.4.1.3049-13 | 2 раза в год | Протокол лабораторных испытаний |
|  | Овощехранилище | смывы | 1 проба | СанПин 2.4.1.3049-13 | 2 раза в год | Протокол лабораторных испытаний |
|  | Игровая площадка | Почвасан.-бакт. исследования почвы | На личинок гельминтов 2 пробы2 пробы | СанПин 2.4.1.3049-13 | ЛетомЛетом | Протокол лабораторных испытаний |

Приложение №5

Контингент работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование производства, цеха | Наименование участка, отдела | Наименование профессии, число подлежащих медосмотрам | Наименование эпидемиологической значимости | Периодичность медосмотра |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Пищеблок |  | Повар, кухонный работник, завхоз | Контакт с продуктами, товаром | 1раза в год согласно приказа№302-нМинздрав соцразвития от 12.04.11г. |
| 2 | Группы |  | Воспитатели, помощники воспитателя, заведующая | Контакт с детьми | 1 раза в год согласно приказа№302-нМинздрав соцразвития от 12.04.11г  |
| 3 | Хозяйственный двор |  | Сторож, дворник, прачка | Контакт с детьми | 1 раза в год согласно приказа№302-нМинздрав соцразвития от 12.04.11г |

 Приложение №6

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия, должность | Периодичность обучения | Количество часов |
| 1 | Повар, сторож, дворник, кухонный работник, прачка, завхоз | 1 раз в 2 года | 48 часов заочной программы |
| 2 | Воспитатели, помощники воспитателя, заведующая | 1 раз в 2 года | 48 часов заочной программы |

Ответственная:Магомедова П.С.

Приложение №7

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения и органов Территориального управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Возможные ситуации | Возможная опасность | Информируемый орган |
| 1 | Аварии в водопроводной и канализационной системе | Вспышечная заболеваемость ОКИ | ТО Управления Роспотребнадзор по РД г. Избербаш |
|  | Отключение электроэнергии более 4х часов, выход из строя холодильного оборудования | Снижение качества скоропортящихся продуктов |
| 2 | Нарушение уровней освещенности игровых и учебных мест | Заболеваемость органов зрения |
| 3 | Нерациональная организация учебно-воспитательного процесса, режима дня | Детские неврозы, переутомляемость |
| 4 | Нарушение воздушно-теплового режима | Заболевание органов дыхания |
| 5 | Нарушения санитарных требований при организации питания детей | Заболевания желудочно-кишечного тракта |
| 6 | Не соответствие детской мебели, её расстановки | Заболеваемость органов зрения, опорно-двигательного аппарата |

Ответственная: заведующий Магомедова П.С.
Приложение №8

Перечень оборудования пищеблоков

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Журнал бракеража готовой продукции.

График санитарных дней.

График генеральных уборок.

Санитарный журнал.

Технологические карты.

Приложение №9

**Список литературы**

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

2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

3. Приказ Минздравмедпрома России от 14.03.1996 №90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»

4. «Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных образовательных организаций» СанПин 2.4.1.3049-13.

5. СанПин 2.4.1.3049-13 «Требования к водоснабжению и канализации»

6. СанПин 2.4.1.3049-13 «Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса

Разработали:

Заведующий МКДОУ№13 П.С. Магомедова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зам. по ВМРРашидова Т.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Завхоз – Омарова А.К.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_