**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) | Количество  Рабочих мест | Факторы производст-  венного контроля  (химические, физические, биологические) | 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  Группы | Повар  Воспитатели | 2+4 | Микроклимат  Освещенность | 2 раза в год  15 замеров  1 раз в год  30 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 | Почва  сан.-бакт. исследования почвы | На личинок гельминтов 2 пробы  2 пробы | СанПин 2.4.1.3049-13 | Летом  Летом | 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-н  Минздрав соцразвития от 12.04.11г. |
| 2 | Группы |  | Воспитатели, помощники воспитателя, заведующая | Контакт с детьми | 1 раза в год согласно приказа№302-н  Минздрав соцразвития от 12.04.11г |
| 3 | Хозяйственный двор |  | Сторож, дворник, прачка | Контакт с детьми | 1 раза в год согласно приказа№302-н  Минздрав 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.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_