

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка - детский сад № 60 Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ №60

Т.А.Голубева

Приказ от «06» сентября 2019г. № 70



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
Центр развития ребенка - детский сад № 60 Приморского района Санкт-Петербурга**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) ГБДОУ детский сад № 60 Приморского района Санкт-Петербурга (далее по тексту - ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01», «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.1.3049-13.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ посредством выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень документации по производственному контролю:

Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»
- ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ
- ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
- ФЗ РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1
- Закон Санкт-Петербурга «Об образовании в Санкт-Петербурге» № 461-83 от 17.07.2013
- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»

Санитарные нормы и правила

- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации 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 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
 - СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗ СССР;
 - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
 - СанПиН 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуска гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечным учреждениям и учреждениям здравоохранения»;
 - СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
 - СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036;
 - Распоряжение Комитета по образованию от 06.12.2004 № 524-р «О питании детей в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, реализующих программу дошкольного образования», технические регламенты, ГОСТ, ОСТ, РФ, ТУ, СанПиН и др;
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
 - ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
 - ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (с 01.01.2010);
 - СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
 - СП 3.1-3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
 - СП 3.1.098-96 «Клещевой энцефалит»;
 - СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
-

- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

Приказы и методические рекомендации

- Приказ от 04.04.2003 № 139 «Инструкция по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений»;
- Решение от 23.05.2002 № 11/9/5 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях РФ»;
- 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»;
- Приказ от 27.06.2001 № 229 «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;
- Приказ от 16.08.1994 № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечению ВИЧ-инфекции в РФ»;
- Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране»;
- Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения»;
- Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям»;
- 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 указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в 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 «Медико-педагогический 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»;
- Инструктивно-методическое письмо Минобразования РФ от 14.03.2000 № 65 «О гигиенических требованиях к максимальной нагрузке на детей дошкольного возраста в организованных формах обучения»

Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Голубева Т.А	заведующий	<ul style="list-style-type: none">• 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
Пилипейко С.Н. Зенина Н.Н. Чурюкина Т.В. Фомина Н.М.	Ст. медсестра, зам.зав. по АХР; ст.воспитатель, шеф-повар	<ul style="list-style-type: none">• Организация лабораторных исследований.• Организация медицинских осмотров работников.• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<ul style="list-style-type: none">- журнал бракеража сырых продуктов;- журнал бракеража готовой продукции;- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;- журнал учета параметров микроклимата в учреждении;- личные медицинские книжки сотрудников учреждения;
Пилипейко С.Н.	Ст. медсестра	<ul style="list-style-type: none">• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<ul style="list-style-type: none">- журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Зенина Н.Н.	заместитель заведующей по АХР	<ul style="list-style-type: none">• Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении <ul style="list-style-type: none">• Контроль за состоянием:<ul style="list-style-type: none">- освещенности- систем теплоснабжения- систем водоснабжения- систем канализации
-------------	-------------------------------------	---

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории • Дезинсекция, дератизация помещений и мягкого инвентаря 	Зам. зав. по АХР
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замена 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) 	Зам. зав. по АХР
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием контейнеров (емкостей для мусора на пищеблоке, групповых помещениях). • Ежедневный контроль за выносом мусора, пищевых отходов. • Заключение договоров на обслуживание 	Зам. зав. по АХР
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом летнего оздоровительного периода. • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 	Зам. зав. по АХР

5.	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 раз в год (при замене песка, май - сентябрь) 	Зам. зав. по АХР, мед.работник
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 ежедневная наполняемость (фактически находящихся детей в группе): - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка; - для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на 1 ребенка 	Заведующий
2.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации 	Зам. зав. по АХР, Заведующий
3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. <p>При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</p>	Зам. зав. по АХР, Заведующий

4.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта (все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными, наличие сертификатов)	зам. зав. по АХР, Заведующий
5.	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (май-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Зам. зав. по АХР
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год; • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта; 	Зам. зав. по АХР
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН • Исследование микроклимата групповых и других помещениях (при аттестации) 	Мед. работник, Ст.воспитатель, Заведующий
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехники	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехники • Промывка и хлорирование 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 • Заключение договоров на обслуживание 	Зам. зав. по АХР

9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения) 	Мед. работник, Зам. зав. по АХР
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Зам. зав. по АХР
3. Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку 	Мед. работник, Ст.воспитатель
		Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность	Зам. зав. по АХР

2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - животные не должны представлять опасность для детей, иметь ветеринарное свидетельство, своевременные прививки 	Ст.воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Мед. работник, Ст.воспитатель
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Мед. работник Зам.зав. по АХР
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья, полотенца, салфеток - по графику. 	Мед. работник, Ст.воспитатель
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Зам.зав. по АХР, Ст.воспитатель
4. Состояние помещений и оборудования пищеблока			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (при аттестации рабочих мест по условиям труда) • Наличие медицинской аптечки 	Зам. зав. по АХР, Заведующий
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) - по эпидемиологическим показаниям • Санитарно-противоэпидемический режим: <ul style="list-style-type: none"> - инструкции 	Мед. работник, Зам. зав. по АХР,
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке • Состояние и обеспеченность уборочным инвентарём, моющими средствами и дезрастворами. Соблюдение условий их хранения • Обеспеченность и состояние столовой, кухонной посуды, ст.инвентаря. Использование по назначению (не реже 1 раза в месяц) 	Зам. зав. по АХР

4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - 	Мед. работник Зам.зав. по АХР,
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Кладовщик Шеф-повар
5. Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Зам.зав. по АХР
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц 	Зам.зав. по АХР, (машинист по стирке белья)
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	Зам.зав. по АХР, (машинист по стирке белья)
6. Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц). • Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц) 	Мед. работник

2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Мед. работник
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Мед. работник
7. Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий 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 	Ст.воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Ст.воспитатель, Мед. работник
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (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 	Ст.воспитатель, Мед. работник
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп • Прием детей в ДОУ 	Заведующий, Ст.воспитатель, Мед. работник
8. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> • Тарификация кадров (на начало учебного года) 	Заведующий

2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Согласно договора
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> Медицинские осмотры воспитанников - по плану 	Мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Мед. работник, Заведующий
5	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	<ul style="list-style-type: none"> Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года) 	Зам.зав.по АХР
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плана санитарно-просветительской работы 	Мед. работник, Ст.воспитатель
9. Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Документация поставщика на право поставок продуктов питания (при заключении договоров на поставку продуктов: договор на поставку продуктов питания, техническая документация (один раз в полугодие) Сопроводительная документация на поставку продуктов питания: <ul style="list-style-type: none"> товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания журнал бракеража сырой продукции Условия транспортировки: <ul style="list-style-type: none"> соблюдение санитарно-гигиенического режима (условия и сроки) при транспортировке продуктов: осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки водителей, грузчиков, своевременность поставки (2 раза в год, по мере необходимости) 	Заведующий, Зам.зав. по АХР, Мед. работник, Шеф-повар

		- акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	
2.	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие утвержденного цикличного 10-ти дневного меню (один раз в полугодие, при его корректировке, при заключении договоров на поставку продуктов) • Соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд, норм закладки сырья, выхода блюд • Технология производства: <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимой нормативно-технической документации, в т.ч. технологических карт - выполнение технологических требований при производстве пищи: закладка продуктов в соответствии с меню, технологическими картами - соблюдение технологии приготовления блюд (технологической карты) и санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления и отпуска блюд (температура приготовления, режим тепловой обработки, время, гигиена) (ежемесячно) - соблюдение принципа «щадящего питания» • Качество готовой продукции: ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) • Журнал бракеража готовой продукции (ежемесячно) • Отбор и хранение суточной пробы (ежедневно) • Витаминизация готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.) 	Заведующий, Зам.зав. по АХР, Мед. работник, Шеф-повар

		<ul style="list-style-type: none"> - журнал С-витаминизации • Организация питьевого режима. График • Профилактика дефицита йода. Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	
3.	Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.	<ul style="list-style-type: none"> • Рацион питания: соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи (1 раз в 10 дней) • Наличие нормативно технической и технологической документации (при корректировке меню, при заключении договоров на поставку продуктов (один раз в полугодие) • Поточность технологических процессов: <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие (наличие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. (один раз в полугодие) - соблюдение норм товарного соседства, сроков хранения продуктов, своевременного использования скоропортящихся продуктов и др. (ежемесячно) - санитарно-эпидемиологическое заключение (по срокам) • Первичная и кулинарная обработка продукции (ежедневно): <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления пищи - достаточность тепловой обработки блюд - журнал бракеража готовой продукции, инструкции, графики. 	Заведующий, Зам.зав. по АХР, Мед. работник, Шеф-повар
4.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).	<ul style="list-style-type: none"> • Помещения для хранения продуктов: соблюдение условий и сроков хранения продуктов(в соответствии с условиями хранения и сроками годности продуктов) • Журнал температурного режима и относительной влажности (1 раз в месяц) 	Заведующий, Зам.зав. по АХР,

		<ul style="list-style-type: none"> • Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры): соблюдение температурного режима (1 раз в месяц) • Журнал температурного режима и относительной влажности (1 раз в месяц) • Состояние остатков продуктов питания в кладовой (1 раз в месяц) 	Мед. работник, Шеф-повар
5.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> • Медицинские книжки сотрудников пищеблока. • Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. • Наличие медицинской аптечки 	Заведующий, Зам.зав. по АХР, Мед. работник
6.	Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> • Контингент питающихся детей: <ul style="list-style-type: none"> - наличие и контроль заявок на количество питающихся детей - сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей - ежемесячный отчет по количеству, объему, стоимости питания - ведение отчетной документации сотрудниками пищеблока, ст.медсестрой, воспитателями, заведующим - организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном питании (аллергики, замены) • Режим питания /приема пищи • График выдачи питания • Гигиена приема пищи • Акты по проверке организации питания 	Заведующий, Ст.воспита тель, Мед. работник

10. Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание 	Заведующий, Зам.зав.по АХР
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	<ul style="list-style-type: none"> Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание 	Заведующий, Зам.зав.по АХР
3.	Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) - при заключении договоров на обслуживание 	Заведующий, Зам.зав.по АХР
11. Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1.	Исследования	<ul style="list-style-type: none"> на яйца гельминтов; на наличие кишечной палочки (БГКП-15); на стафилококк; на патогенную флору - Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по показаниям) 	Мед. работник
12. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Зам. зав. по АХР, Ст.воспитатель
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Зам. зав. по АХР, Ст.воспитатель
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Зам. зав. по АХР, Ст.воспитатель, Мед.работник

4.	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none">• 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 (кабинете заведующего)	Мед. работник, заведующий
----	--------------------------------	---	------------------------------

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность		Ко л- во	Срок ФГ	Срок гигиенич еского обучени я	Срок мед- осм отра
1		2	3	4	5
№	Перечень ситуаций		Ответственный	Срок	
1	2		3	4	
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	1	<p>Заведующий, зам.зав. по АХР</p> <p align="center">1 раз/ год</p>	<p>1 раз/2 года</p>	<p>В день/час возникновения ситуаций</p> <p align="center">1 раз/ год</p>
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - флюорографического обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер. 		Заведующий		<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года/ 1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний контролирующих органов		Заведующий		<p>в сроки, указанные в предписании</p>

Заведующий				
Зам. зав. по АХР	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Ст.воспитатель	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Воспитатели	22	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Инстр.по физ.культуре	3	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Учитель-логопед	3	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Педагог-психолог	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Помощник воспитателя	12	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Шеф-повар, Повар	3	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Кастелянша	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Уборщик территории	1	1 раз/год	-	1 раз/год
Уборщик помещений	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год

Машинист по стирке белья	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Электромонтер	1	1 раз/год	-	1 раз/год
Рабочий КОРЗ	2	1 раз/год	-	1 раз/год
Вахтер	1	1 раз/год	-	1 раз/год

Перечень возможных аварийных ситуаций

Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	мед. работник, заведующий
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	мед. работник, заведующий
3	Журнал учета аварийных ситуаций	зам. зав. по АХР

Содержание

1. Общие сведения о документе

2. Описание содержания

3. Заключение

4. Подпись и печать



Государственное, муниципальное
и частное образование (11)
Исполнительный директор
Фондсмен Т.А. [Signature]

Handwritten signature in blue ink.

График выдачи готовой пищи с пищеблока в группы

ЗАВТРАК:

II –ой ЗАВТРАК:

Группа раннего возраста	08.20
Младшая группа	08.25
Средняя группа	08.30
Старшая группа	08.35
Подготовительная группа	08.40

Группа раннего возраста	9.30
Младшая группа	10.00
Средняя группа	10.05
Старшая группа	10.10
Подготовительная группа	10.15

ОБЕД:	
Группа раннего возраста	11.50
Младшая группа	12.00
Средняя группа	12.05
Старшая группа	12.15
Подготовительная группа	12.30

ПОЛДНИК:	
Группа раннего возраста	15.25
Младшая группа	15.30
Средняя группа	15.35
Старшая группа	15.40
Подготовительная группа	15.45

График получения кипяченой воды по группам

	ВРЕМЯ ВЫДАЧИ:			
▪ Группа раннего возраста				
▪ Младшая группа	8.00	11.00	14.00	17.00
▪ Средняя группа				

▪ Старшая группа

▪ Подготовительная группа

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	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	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, оценка специальных условий труда	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, оценка специальных условий труда	Акт проверки

9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, оценка специальных условий труда	Акт проверки
---	--	---------------	---	---	--------------

Лабораторный контроль