

**Программа  
производственного контроля за  
соблюдением и выполнением  
санитарно-эпидемиологических  
требований в МБДОУ № 22  
г. Невинномысска**

2015 год.

г. Невинномысск

Утверждаю:

Заведующая МБДОУ № 22

Е.М. Бобиной

« 19 » Сентябрь 2015 г.

## **Программа**

**производственного контроля за соблюдением и выполнением  
санитарно-эпидемиологических требований в МБДОУ № 22**

**г. Невинномыска**

**г. Невинномысск, ул. Менделеева, 22-А.**

### **1. Перечень санитарных правил нормирующих осуществляемые виды услуг:**

- 1.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".
- 1.2 Санитарные правила 3.1/3.2.1379-03 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний".
- 1.3. Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52 - ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- 1.4. Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.
- 1.5. 1.6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 1.7. Федеральный закон от 26.12.08 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
- 1.8. МР № 1100/904-99-115 от 09.05.99 г. «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего образования)».
- 1.9. Санитарные правила 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
2. Приказ МЗ РФ № 302 от 12.04.2011 г. «Медицинские осмотры декретированных профессий».
- 2.1. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 2.2. Приказ МЗ РФ № 122 от 14.04.2000 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
- 2.3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- 2.4. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24 .
- 2.5. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических

рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

### **3. Фонд нормативной документации, необходимой для осуществления производственного контроля:**

3.1. Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность медицинского и педагогического персонала по организации оздоровительной работы в ДОУ.

3.2. Производственное совещание с работниками МБДОУ № 22. (ежеквартально).

Повестка дня:

-знакомство с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы";

-требования к отоплению и вентиляции;

-требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия;

-требования к организации питания;

-требования к медицинскому обеспечению и оценке состояния здоровья детей;

-требования к организации режима дня и учебных занятий;

-требования к организации физического воспитания;

-требования к организации питьевого режима.

- анализ результатов производственного контроля.

### **4. Перечень объектов для производственного контроля.**

<b>Объекты контроля</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Исполнитель</b>	<b>Форма отчетной документации.</b>
<b>Организация режима дня.</b>	Контроль за соблюдением гигиенических требований к организации режима дня: 1. составление режима дня с учетом разновозрастного комплектования групп. 2. контроль мероприятий, обеспечивающий двигательную активность воспитанников во время занятий в соответствии с биологической потребностью.	Постоянно	Бобина Е.М.	Утвержденные режимы дня. Справки по итогам проверок.
<b>Состояние здоровья детей.</b>	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников: 1. Оценка физического развития воспитанников (антро- (пометрия, тесты на физическую подготовленность) 2. Оценка состояния здоровья детского коллектива по показателям: (общая заболеваемость; процент часто болеющих детей; индекс здоровья; процент детей, имеющих морфофункциональные отклонения; процент детей, с хроническими заболеваниями; процент детей, функционально незрелых к обучению в школе; процент детей с нарушениями состояния здоровья, вызванными адаптацией к дошкольному учреждению; распределение	В соответствии с графиком	Селезнева Т.Н..	Медицинская документация. Отчеты.

	детей по группам здоровья; 3.Готовность к обучению в школе воспитанников подготовительного возраста. 4. Обеспечение выполнения плана профилактических прививок.			
<b>Организация здоровьесберегающих технологий.</b>	Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием: 1.Медико-педагогические наблюдения за методикой проведения различных форм занятий по физическому воспитанию, оценка эффективности физкультурного занятия 2. Контроль за проведением утренней гимнастики, подвижных игр, закаливающих мероприятий: (- составление программы закаливающих мероприятий. -разработка методических рекомендаций по проведению закаливающих процедур.) 3.Контроль за соблюдением рекомендаций по организации щадящего режима для воспитанников пришедших после перенесенных заболеваний.	Постоянно	Гореславец И.С. Бобина Е.М.	Справки по итогам проверок.
<b>Мебель.</b>	соответствие мебели росту и возрасту детей, правильностью её расстановки	4 раза в год.	Селезнева Т.Н.. Гореславец И.С.	Наличие маркированной мебели и ее соответствие возрасту детей. Справка
<b>Состояние здоровья.</b>	Контроль за прохождением медицинских осмотров сотрудниками учреждения: 1. Осмотр персонала пищеблока, ДОУ на гнойничковые и кожные заболевания. 2.Прохождение флюорографического обследования персоналом ДОУ. 3.Медицинский осмотр персонала ДОУ в «Краевом Клиническом Кожно-Венерологическом Диспансере» г. Невинномысска. 4.Обследование персонала ДОУ на гельминты, яйца и личинки гельминтов. 5. Медицинский осмотр персонала ДОУ терапевтом	ежедневно  1 раз в год  1 раз в квартал  1 раз в год  1 раз в год	Селезнева Т.Н..	Медкнижки.
<b>Кухонная посуда, транспортная спортивная тара.</b>	Состояние столовой и кухонной посуды, транспортной тары, емкости для отходов, мытьё посуды.	Ежедневно	СелезневаТ. Н. Бобина Е.М..	Наличие достаточного количества посуды. Циклограмма
<b>Технологические процессы.</b>	полнота закладки, технология приготовления и качество готовой пищи. Бракераж готовой пищи. Обеспечение пищеблока необходимыми техническими документами. Соблюдение правил раздачи и порционирования кулинарной продукции	Ежедневно  Перед раздачей пищи	СелезневаТ. Н. Гореславец И.С.	Журналы. Циклограмма Наличие меню и технологических карт.
<b>Технологические</b>	Контроль за температурой внутри	Ежедневно	СелезневаТ.	

<b>ские процессы хранения продуктов.</b>	холодильного оборудования. Соблюдение товарного соседства. Соблюдение условий хранения и транспортировки пищевых продуктов и их сроков годности	о	Н.	Журналы. Циклограмма
<b>организация обучения.</b>	Гигиеническое обучение и аттестация работников детских и подростковых учреждений.	1 раз в два года/ 1 раз в год	СелезневаТ. Н. Бобина Е.М..	Сан книжки.
<b>Система вентиляции.</b>	Соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	Постоянно	Гореславец И.С. СелезневаТ. Н	Справки по проведенным проверкам. Акты испытания вентиляционных систем.
<b>Система освещения.</b>	Соблюдение гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	Постоянно	СелезневаТ. Н Бобина Е.М..	Техническое состояние системы освещения. Наличие энергосберегающих ламп.Акты..
<b>Моющие средства .</b>	Приобретение и использование моющих и дезинфицирующих средств. Система хранения.	Постоянно	Бобина Е.М. Чубова Г.В.	Договор на приобретение моющих средств.Инструкции по их применению. Журнал выдачи. Наличие шкафов для хранения моющих средств.
<b>Уборочный мастер.</b>	Контроль за выполнением норм сан. эпид. режима: 1. Маркировка уборочного инвентаря; 2. Наличие уборочного инвентаря в достаточном количестве 3.Наличие графика генеральной и текущей уборки помещений ДОУ;	Постоянно 1 раз в месяц 2 раза в день	СелезневаТ. Н Бобина Е.М..	Циклограмма графики уборки. Журнал.
<b>Уборочные работы.</b>	Контроль за уборкой территории. Своевременный вызов мусора.	ежедневно	Чубова Г.В.	Договор на вывоз мусора.
<b>организация питьевого режима</b>	Контроль за организацией правильного питьевого режима в группах.	ежедневно	СелезневаТ. Н	Акты. Приказ.
<b>Санитарные условия хранения.</b>	Контроль за организацией хранения пищевых продуктов.	ежедневно	СелезневаТ. Н	Журнал.
<b>Санитарно-гигиенические мероприятия</b>	Контроль за исправностью технологического оборудования. Своевременная профилактика.	ежедневно	СелезневаТ. Н	Журнал визуального контроля сан.-тех. состояния и

<i>пищеблока.</i>				санит.содержания помещения. Договор с обслуживающей организацией Акты испытания электрооборудования.
<b>Рацион питания.</b>	Температура подачи блюд и кулинарных изделий. Масса порций блюд и кулинарных изделий. Лабораторные показатели качества, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов промышленного производства, используемых в питании обучающихся и воспитанников. Правильность осуществления допустимых замен при формировании рационов питания. Обеспечение необходимого разнообразия питания. Витаминизация готовых третьих блюд;	ежедневно	Селезнева Т. Н. Санитарный врач.	Договор с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невск». Акты проверок. Циклограмма Отчет по питанию. Журнал витаминизации. Правильное оформление технологической докумен.
<b>Пищевые продукты.</b>	Документы, подтверждающие качество и безопасность используемых в питании воспитанников пищевых продуктов . Качество, безопасность и пищевая ценность продовольственного сырья, полуфабрикатов (при организации питания образовательным учреждением), в т. ч. по лабораторным показателям.	ежедневно	Селезнева Т. Н. Санитарный врач.	Договор с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невск». Сертификаты, качественные удостоверения. Правильное оформление технологической документ. Циклограмма

*Лабораторно - инструментальные исследования*

№ п/п	Наименование мероприятий	Количество проб	Кратность	Всего	Исполнитель
-------	--------------------------	-----------------	-----------	-------	-------------

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Количество проб</i>	<i>Кратность</i>	<i>Всего</i>	<i>Исполнитель</i>
1	Микробиологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы	1	1 раз в квартал	4	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невинномысск»
2	Санитарно-химические исследования пищевых продуктов: определение качества термической обработки мясных изделий	1	1 раз в квартал	4	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невинномысск»
3	Смывы на БГКП	3	1 раз в квартал	12	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невинномысск»
4	Исследования готовых блюд на калорийность	1	1 раз в квартал	4	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в городе Невинномысск»

## *Приложение № 1.*

### ***Перечень возможных чрезвычайных, аварийных и внестатных ситуаций, представляющие угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия воспитанников МБДОУ № 22.***

Учреждения без санитарно-эпидемиологических заключений на вид деятельности, без программ, методик и режимов обучения.

Проведение реконструкций, перепланировок без согласования, использование помещений не по назначению.

Перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования.

Использование в питании детей запрещённых блюд, продукция, не имеющая документов, подтверждающая качество, и продукты с истёкшим сроком реализации.

Нарушение норм площади на одного воспитанника,

Неудовлетворительные параметры микроклимата.

Несоответствующая росту детей мебель, режим дня не отвечающий гигиеническим требованиям;

Низкий уровень искусственной освещённости.

Персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке.

Нарушения санитарных правил и гигиенических нормативов.

Нарушения правил хранения продуктов питания, технологии приготовления блюд.

Отсутствие уборочного инвентаря, моющих средств согласно нормативам.



Приложение № 2.

*Перечень форм учета и отчетности, связанной с осуществлением  
производственного контроля:*

- Журнал здоровья.
- Медицинские книжки.
- Журнал регистрации мед. осмотра
- Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
- Журнал инфекционных заболеваний .
- Планы оздоровительной работы.
- Мед. карты воспитанников.
- Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал закладки продуктов.
- Журнал визуального контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещения, оборудования, оснащения и других объектов производственного контроля.
- Диклограмма.
- Акты, справки по итогам проверок.
- Договоры с обслуживающими организациями.
- Протокол лабораторного исследования.
- Журнал регистрации аварийных ситуаций.
- Журнал контроля параметров микроклимата.
- Журнал контроля наличия обязательной документации соответствия на приобретаемые материалы, мебель, оборудование.
- Акты испытания вентиляционных систем.
- Акты испытания электрооборудования.
- Журнал учета мероприятий по контролю.

*Приложение № 3.*

*Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля.*

Бобина Евгения Михайловна – заведующая МБДОУ № 22

Чубова Галина Владимировна – младший воспитатель

Гореславец Ирина Сергеевна – воспитатель

Селезнева Татьяна Николаевна – медицинская сестра