



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 22 Невского района Санкт-Петербурга**

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик
контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой
деятельностью.**

- 1.1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями
- 1.2. Федеральный Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями.
- 1.3. Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ « О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» с изменениями
- 1.4. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- 1.5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 1.6. СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- 1.7. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»
- 1.8. Санитарные правила «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита СП 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.
- 1.9. СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа»
- 1.10. СанПиН 3.2.1333-03 « Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»
- 1.11. СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 1.12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 1.13. СанПин 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 1.14. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
- 1.15. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 1.16. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
- 1.17.

1.18. Приказ № 302н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. « об утверждении перечней

вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация.

2.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

2.2. Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей 1 раз в год.

2.3. Прохождение курсов повышения квалификации работников пищеблока – 1 раз в 3 года.

3. Медицинские осмотры.

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	Заведующий, медицинская сестра
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	Заведующий
3	ФЛЮ- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
8	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	Заведующий

4. Контроль выполнения комплекса санитарно эпидемиологических мероприятий (визуальных).

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий	Протоколы производственных совещаний.
3	Контроль выполнения и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль исправности оборудования, контроль санитарного содержания помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий, заведующий хозяйством, медицинская сестра	Журнал контроля санитарного состояния учреждения.
4	Контроль наличия достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезработ в профилактических целях на объекте
5	Контроль исправности приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Заведующий ДОУ медицинская сестра	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль соблюдения объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Отбора суточной пробы	Ежедневно	Повар	

9	Визуальный контроль соблюдения технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Заведующий, заведующий хозяйством, медицинская сестра	
10	Контроль соблюдения бельевого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	График сдачи и выдачи постельного белья.
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч по эпидпоказаниям.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договоры с поставщикам и услуг

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
6.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Объем, порядок и периодичность проведения производственного контроля.

№	Мероприятия	Количество исследований, места проверок	Кратность, дата	Кем проводится
1	Подготовка материально-технической базы к началу учебного года	ГБДОУ	июнь-август	Администрация ГБДОУ
2	Проведение лабораторных исследований	Водомерный узел, 1 точка по разводящей сети	апрель-май, по показаниям	самостоятельно
3	Исследование почвы, песка, на гельминты	Игровые площадки ГБДОУ	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
4	Замеры уровня искусственной освещенности	Помещения групп, мед. кабинет, пищеблок	1 раз в 3 года	Аккредитованная лаборатория
5	Замеры параметров микроклимата	Помещения групп, пищеблок	ежегодно	Аккредитованная лаборатория
6	Оценка рассаживания детей, расстановки мебели	Во всех группах	ежегодно	Администрация ГБДОУ, мед. сестра
7	Проведение текущей уборки в ГБДОУ	Все помещения	ежедневно	Технический персонал
8	Проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий	По показаниям	1 раз в месяц	По контракту, организация имеющая лицензию на осуществление данного вида работ
9	Медицинское обследование персонала, в том числе гигиеническое обучение	Все сотрудники ГБДОУ	1 раз в год	По контракту, организация имеющая лицензию на осуществление данного вида работ
10	Обследование на энтеробиоз, простейшие	Все сотрудники ГБДОУ	1 раз в год	По контракту, организация имеющая лицензию на осуществление данного вида работ Аккредитованная лаборатория
12	Информирование Территориального отдела Роспотребнадзора по г. СПб о аварийных ситуациях в ОУ		По факту случившегося	
13	Вывоз мусора	Контейнерная		По контракту,

		площадка		организация имеющая лицензию на осуществление данного вида работ
--	--	----------	--	---

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

- Акты по результатам медицинских осмотров работников.
- Журналы учетной документации пищеблока:
«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
«Журнал здоровья»;
«Журнал проведения С-витаминизации»;
«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)