

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 39 «Маячок»

С.Н.Немашкалова

12 января 2017 г.



**ПРОГРАММА**  
**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ**  
**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ**  
**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ**  
**(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**  
для Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада №39 «Маячок»  
третьей категории с.Самарское Азовского района(МБДОУ №39  
«Маячок»)

• Наименование ДОУ: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №39 «Маячок» третьей категории с.Самарское Азовского района(МБДОУ №39 «Маячок»)

• ИНН: 6101037110

○ Заведующий МБДОУ - Немашкалова Светлана Николаевна

• тел.8(86342 ) 2-14-94

• Юридический адрес : 346751 Ростовская область Азовский район с. Самарское, пер. Промышленный,9

• Фактический адрес: 346751 Ростовская область Азовский район с. Самарское, пер.Промышленный,9

• Количество работающих 23 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту 3 чел.

• Свидетельство о государственной регистрации

№ 61-61-02/022/2011-342

от 23 мая 2016года

кем выдано Администрацией Азовского района

ОГРН: 1066101024912 ИМНС России по Азовскому району Ростовской области

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность / для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 39 «Маячок»

С.Н.Немашкалова

12 января 2017 г.

**ПРОГРАММА**  
**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ**  
**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ**  
**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ**  
**(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**  
для Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада №39 «Маячок»  
третьей категории с.Самарское Азовского района(МБДОУ №39  
«Маячок»)

---

- Наименование ДОУ: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №39 «Маячок» третьей категории с.Самарское Азовского района(МБДОУ №39 «Маячок»)
- ИНН: 6101037110
- Заведующий МБДОУ - Немашкалова Светлана Николаевна
- тел.8(86342 ) 2-14-94
- Юридический адрес : 346751 Ростовская область Азовский район с. Самарское, пер. Промышленный,9
- Фактический адрес: 346751 Ростовская область Азовский район с. Самарское, пер.Промышленный,9
  - Количество работающих 23 чел.,  
из них относящихся к декретированному контингенту 3 чел.
- Свидетельство о государственной регистрации

№ 61-61-02/022/2011-342 от 23 мая 2016года

кем выдано Администрацией  
Азовского района

ОГРН:  
1066101024912  
ИМНС России по  
Азовскому району

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- организация общественного питания (объект);

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Немашкалова Светлана Николаевна, заведующий МБДОУ

медицинская сестра

8(86342)2-14-94

Ф.И.О. должность, телефон

**3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"(ред. от 23.06.2014)

- Федеральный закон от 02 января 2000г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 января 2015 года);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 28.12.2013, с изм. от 04.06.2014);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4.10.2012 года);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31 марта 2011 г. N 29);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий
2.	Воспитатель
3.	Младший воспитатель
4.	Музыкальный руководитель
5.	Заведующий хозяйством
6.	Медсестра
7.	Повар
8.	Кухонный рабочий
9.	Дворник
10.	Сторож
11.	Оператор стиральных машин
12.	Кастелянша
13.	Оператор котельной
14.	слесарь-сантехник
15.	Старший воспитатель

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра;
-------------	--	--	--

		инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) оза
--	--	---	--

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет ; против кори - лица до 36 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники МБДОУ проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной
-------------	--	--	--

		дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	7) волчанки лица и рук; гонорея (все формы) – только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей – на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. озена
--	--	--	---

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их	ежедневно

	отстранение от работы.	
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих в МДОУ пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания.	ежедневно
12.1	Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
12.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
12.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
12.6	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

**7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

**Организация лабораторных исследований, испытаний  
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год; 2 раза в год для учреждений с круглосуточным пребыванием детей
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	3 блюда; 10 блюд для учреждений с круглосуточным пребыванием детей	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

## **8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 5,6,8,9,10,11,12,13,14,15,16 СанПиН 2.4.1.3049-13)
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)