



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ТЕРЕМОК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ГУБКИНСКИЙ**

629830, ЯНАО, г. Губкинский, 7 микрорайон, 11 дом, код 34936 телефон: 5-36-95 факс 5-24-42 ОКТМО 71952000001
ОКПО 48737968 ИНН 8913001721 КПП 891301001 БИК 047182000 р/счет 407 018 104 000 010 000 02 РКЦ Салехард
г.Салехард

Согласовано:
Советом ДОУ
Протокол №1
от 31.08.2016г.

Утверждено приказом
МАДОУ «Теремок»
от 31.08.2016г. №114

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МАДОУ «Теремок»**

г. Губкинский
2016 г.

1.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов обитания:

■ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

■ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

■ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

■ СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменение и дополнение №1 к СП 1.1.1058-01)

■ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

■ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

Коженкова Галина Ивановна – заведующий ДОУ;

Валиуллина Альбина Николаевна – зам. зав. по УМР;

Арслангереева Галина Анатольевна – завхоз

3.Краткая характеристика объекта.

Ведомственная принадлежность: муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение.

Телефон: 8(34936) 5-36-95; 5-24-42; 3-62-26.

Режим работы: пятидневная рабочая неделя, 12-часовое пребывание воспитанников.

Юридический адрес: 629830, ЯНАО, г.Губкинский 7 мкр., дом 11.

Фактический адрес: 629830, ЯНАО, г.Губкинский 7 мкр., дом 11.

Санитарный день: пятница.

Виды работ и услуг, оказываемых населению: реализация образовательной деятельности для детей дошкольного возраста; содержание, присмотр и уход (в том числе организация 5-разового питания и режимные моменты) за детьми дошкольного возраста.

Методы и способы дезинфекции :

Технологическая карта использования дезинфицирующего средства Део-Хлор (1,7 - 3,4 гр)

МАДОУ "Теремок"

срок годности средства - 7 лет, рабочих растворов - 9 суток.

объект обеззараживания	концентрация %	кол-во воды	кол-во средства		экспозиция	способ применения	расход
			1,7 гр	3,4 гр			
Текущая дезинфекция (поверхности)	0,015	10	2	1	30 мин	протираание, орошение	100мл\1м ² 150мл\м ²
Генеральная уборка	0,015	10	2	1	30 мин	протираание, орошение	100мл\1м ² 150мл\м ²

Посуда столовая без остатков пищи	0,015	10	2	1	15 мин	замачивание, погружение	1,5л\1 комп
Посуда столовая с остатками пищи	0,1	10	14	7	30 мин	замачивание, погружение	1,5л\1 комп
Белье не загрязненное	0,015	10	2	1	30 мин	замачивание,	3л на 1 кг
Белье загрязненное	0,1	10	14	7	60 мин	замачивание,	3л на 1 кг
Санитарно-техническое оборудование, уборочный инвентарь	0,06	10	8	4	30 мин	протираание, замачивание, орошение	100мл\1м ² 150мл\м ²
Горшки	0,06	10	8	4	60 мин	погружение, заливание	
Игрушки	0,015	10	2	1	30 мин	погружение протираание, орошение	100мл\1м ² 150мл\м ²
Обувь, резиновые коврики	0,06	10	8	4	60 мин	протираание, погружение	100мл\1м ²
Мусороуборочное оборудование	0,015	10	2	1	30 мин	протираание, орошение	100мл\1м ² , 150мл\м ²

Составлено согласно инструкции №24/12 по применению дезинфицирующего средства "Део-Хлор" производ ООО "ДЕО", Россия, для целей дезинфекции.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- медицинский осмотр сотрудников детского сада производится 1 раза в год;
- сдача зачета по программе санитарно-технического минимума 1 раз в 2 года;
- сотрудники пищеблока сдают зачет по программе санитарно-технического минимума 1 раз в год.

3. Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Абдулина Лениза Ибрагимовна	Бухгалтер
2	Андрейко Вячеслав Анатольевич	Дворник
3	Арслангереева Галина Анатольевна	Зав хозяйством
4	Батракова Надежда Николаевна	Сторож
5	Батенко Василий Яковлевич	Рабочий КОРЗ
6	Браулова Елена Сергеевна	Специалист по кадрам
7	Бышко Алла Александровна	Сторож
8	Валиуллина Альбина Николаевна	Зам.зав по УМР

9	Хафизова Гульчара Адгамовна	Кух. рабочий
10	Гаращенко Анна Александровна	повар
11	Гилязетдинова Эльвира Фанузовна	Младший воспитатель
12	Дёмина Татьяна Вячеславовна	Младший воспитатель
13	Дмитракова Ольга Ивановна	повар
14	Мелентьева Екатерина Сергеевна	УСП
15	Шукюров Рафик Керим оглы	Сторож
16	Кашаева Гульнара Магомедовна	Зам.зав по УВР
17	Коженкова Галина Ивановна	Заведующая
18	Ленда Оксана Владимировна	Педагог доп.образования
19	Муратшина Рита Хамзиновна	Воспитатель
20	Мамадалиева Ольга Викторовна	Воспитатель
21	Налимова Надежда Михайловна	Воспитатель
22	Невоструева Ульяна Николаевна	Инструктор по физкультуре
23	Павлова Зинаида Арсениевна	Машинист по стирке белья
24	Политько Мария Дмитриевна	Воспитатель
25	Самойлик Алена Сергеевна	Воспитатель
26	Столярова Елена Викторовна	Зам. зав по УВР
27	Потапчук Татьяна Викторовна	кладовщик
28	Хибатова Люция Ураловна	делопроизводитель
29	Хабибуллина Залифа Назировна	Воспитатель
30	Хакимова Нурзида Фатиховна	Воспитатель
31	Нурмагомедова Эльмира Набиюллаевна	Младший воспитатель
32	Хохлова Галина Леонидовна	Младший воспитатель
33	Хрипта Мирослава Иосифовна	Воспитатель
34	Черткова Любовь Аркадьевна	повар
35	Шаймарданова Зульфия Маратовна	Логопед
36	Шмагайло Олеся Витальевна	Младший воспитатель
37	Шукюрова Светлана Рафиковна	Главный бухгалтер
38	Эбубекирова Наргиза Миннихановна	Музыкальный руководитель

4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц Май - сентябрь	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре	Заведующий ДОУ

	воздуха на улице	
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Ответственный по ОТ
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Ответственный по ОТ
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Заместитель заведующего п УМР
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	медицинская сестра ГБУЗ ЯНАО «ГГб»
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	медицинская сестра ГБУЗ ЯНАО «ГГб»
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц	Бракеражная комиссия заведующий ДОУ
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий хозяйством Заведующий ДОУ
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	кладовщик
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Контроль	1 раз в месяц	Заместитель

за качеством утреннего приема детей		заведующего по УМР
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	ответственный по ОТ Специалист по кадрам
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УМР
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Заведующий ДООУ
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УМР

5. Наименование и объем проводимых исследований в МАДОУ детский сад «Теремок», согласно СанПиН 2.4.1.3049-13

Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (на год)
Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов

Готовые блюда, кулинария	Бактериологическое исследование	8
Калорийность готовых блюд	Химическое исследование	4
«С» витаминизация готовых блюд	Химическое исследование	2
КТО (качество термической обработки)	Химическое исследование	2
Смывы на БГКП	Контроль качества текущей обработки	20
Смывы на иерсинии		5
Краткий химический анализ воды		3
Вода питьевая	Бактериологический анализ	6

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование для человека и окружающей среды.

Соблюдение санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в соответствии с нормативными документами Минздрава РФ (использование средств, имеющих гигиеническое заключение, проверка реакции кожи на химические препараты, качественная обработка инструментов, соблюдение личной гигиены персоналом и другие мероприятия).

7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Графики проведения генеральных уборок.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Санитарный журнал.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Графики проведения кварцевания.
9. Журнал кварцевания.
10. Журнал учета влажности в сыпучем складе.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов и иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

1. Отключение электроснабжения.
2. Отключение отопления.
3. Отключение водоснабжения.

4. Аварии на канализационной системе.
5. Выход из строя холодильного оборудования.
6. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

При данных аварийных ситуациях учреждение обязано:

1. Принять меры по устранению аварийной ситуации (вызов аварийной службы).
2. Приостановить либо прекратить свою деятельность.
3. Информировать ТО г. Губкинский о любых изменениях в работе (временное закрытие, возобновление работы, оказание новых видов услуг, смена ИП, смена места дислокации и т.д.), предоставлять протоколы исследований по производственному контролю 1 раз в квартал до 10 числа месяца следующего за отчётным периодом Администрацию ДООУ.