

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №17 "Колокольчик" 3 категории (МБДОУ д/с № 17)
346773, Ростовская обл., Азовский р-н, с. Стефанинодар, пер.Калинина, д.1 а, тел.: 863 42 91-1-13
ИНН 6101028959 КПП 610101001 БИК 046015001 р/сч 40701810560151000010
ГРКЦ ГУ Банка России по Ростовской области
E-mail: koloko.lchik@yandex.ru адрес сайта: kolokolchik17.ru



Утверждаю
Заведующий МБДОУ №17
«Колокольчик»
С.Стефанинодар
Э.В.Ковалева
«30» августа 2023 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №17 "Колокольчик"

на 2023-2024 учебный год

1. Общие положения

1.1. *Программа производственного контроля* муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №17 "Колокольчик (далее учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнения ст.11 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Учреждения с численностью персонала 8 человек.

Содержание программы также соответствует СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Цель программы

Основной целью разработки программы производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды его обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем своевременного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля их соблюдения.

1.3. Задачи производственного контроля

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, их транспортировки, реализации и утилизации;
- Проведение работ по основанию безопасности для человека новых видов продукции и технологии её производства;
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.4. В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся

при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.6 Лица, осуществляющие производственный контроль в Учреждении:

- заведующий Учреждения;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (далее по тексту: зам по АХЧ);
- повар;
- специалист по ОТ.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий Учреждения.

1.7. Сведения об Учреждении

Официальное наименование Учреждения:

полное наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 17 «Колокольчик» 3 категории с.Стефанинодар

Сокращенное наименование: МБДОУ д/с № 17

Адрес (юридический и фактический адреса совпадают):

346773 Россия, Ростовская область Азовский район, с. Стефанинодар, пер.Калинина,1 «а»

Учреждение является некоммерческой организацией.

Виды деятельности: - образовательная: дошкольное образование.

Организационно-правовая форма – муниципальное бюджетное учреждение.

Тип – образовательная организация.

По уровню общего образования – дошкольное.

Заведующий: Ковалева Элеонора Владимировна.

Количество воспитанников – 25 человек (проектная мощность).

Количество групп: одногрупповой.

1.8. Описание зданий и сооружений объекта:

Тип строения: отдельно стоящее 1этажное здание;

Здание – капитальное;

Канализация- централизованная.

Водоснабжение- холодное, горячее.

Система отопления – централизованное.

Вентиляция – естественная.

Освещение - естественное и искусственное.

Территория - благоустроенная, покрытие-асфальтированные дорожки, твёрдый грунт.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

–Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

–Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

–Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года) ;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).

-СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных,

общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

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

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

-ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

-ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

-Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)

-СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры».

-Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

-СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).

-Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)

-СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19).

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Ковалева Элеонора Владимировна	заведующий
2	Борисенко Светлана Александровна	повар
3	Буцан Наталья Александровна	Специалист по охране труда
4	Татарнева Надежда Константиновна	заведующая хозяйством

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2

				года с последующей аттестацией
2	Заместитель руководителя	завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Прочий педагогический персонал	музыкальный руководитель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	Служащие	младший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	Рабочие	машинист по стирки белья, повар, сторож, уборщик территории (дворник)	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией

6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
6. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

7. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
			Ежемесячно, до 31 декабря 2022г – еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Завхоз, спец по ОТ
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше-ежедневно	завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Уборщик территории и Региональный оператор по работе ТКО «Экоград-Н»
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, специалист по ОТ
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам по АХЧ, зам по ОД
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей,	Заместитель заведующего по АХЧ (запись в журнал
	– наличие, целостность и тип ламп			

			произв.помещ . по 1 пробе)	лаборат. исследован ий)
Температура в групповых помещениях	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20, СП 2.4.3648–20, СанПиН 1	Ежедневно	завхоз
	– влажность воздуха.			
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	2 раза в год	Зам по АХЧ, специалис т по ОТ
	– наличие крышки на песочнице		Еженедельно	
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в месяц	Зам по АХЧ
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместите ль заведующе го по АХЧ
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; - наличие сопроводительных документов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заместите ль заведующе го по АХЧ
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	повар, Зам по АХч
	время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	повар, Зам по АХч
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Зам по АХч
	температура холодильного оборудования;			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Зам по АХЧ
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Зам по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	повар

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий, Зам по АХЧ
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий, Зам по АХЧ
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	раз в месяц	Заведующий, Зам по АХЧ
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Заведующий

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	воспитатели
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Специалист по ОТ
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам по АХЧ воспитатели
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Заведующий воспитатели
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Заведующий воспитатели
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	повар
Гигиеническая подготовка работников	бучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ
	бучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических медосмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Специалист по ОТ
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Специалист по ОТ

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды

обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз год	Помещения оргтехники (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль.	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок – 5- 10 смывов		
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438- 09	
7	Исследование питьевой воды	Микробиологические исследования	2раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2раза в год	Салаты, напитки, 1и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
9	Исследование магнитного излучения	Экран компьютера	1 раз в 3 года	компьютерный класс (2-3 пробы)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля.

9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
--------------------------------------	--------------------------	---------------

Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее)	По факту проведения	завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл.виде)	По факту	завхоз
Товарно-сопроводительная документация на продукты питания	По факту	завхоз
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	повар
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	повар
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	завхоз
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	завхоз
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	завхоз
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Завхоз повар
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Завхоз повар
Ежедневное меню	Ежедневно	повар
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	Спец по ОТ, зам по АХЧ
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	Завхоз повар
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	завхоз
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	завхоз
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По факту	завхоз
Журнал выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
Журнал мониторинга по принципам ХАССП;	Не менее 1 раза в месяц	Ответственные за организацию контроля по ХАССП
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	воспитатель

Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	воспитатель
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	воспитатель
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	Специалист по ОТ
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	Специалист по ОТ
Личные медицинских книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	воспитатель
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	Специалист по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	еженедельно	завхоз

10. Информация о информировании ГУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
<i>Отключение отопления</i>	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	1.Администрацию Управления образования 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по Азовскому району	Временная остановка работы ДОУ.
<i>Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие</i>	1.Пищевые отравления. 2.Вспышка острых кишечных заболеваний.	1.Администрацию Управления образования 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по Азовскому району	1.Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
<i>Авария системы электроснабжения, отсутствие</i>	1.Инфицирование сырья, продуктов патогенными	1.Администрацию Управления образования	1.Временная остановка работы ДОУ.

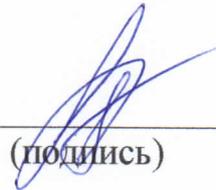
<i>электроэнергии длительное время</i>	микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3.Вспышка острых кишечных заболеваний.	2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по Азовскому району	2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 4.Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии.
<i>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</i>	1.Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3.Вспышка острых кишечных заболеваний.	1.Администрацию Управления образования 2.Органы местного самоуправления. 3.Роспотребнадзор по Азовскому району	1.Временная остановка работы ДОУ. 2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов.

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля.	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости.	Специалист по ОТ

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по ОТ
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Специалист по ОТ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Постоянно	Специалист по ОТ завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.	Немедленно (при выявлении)	Специалист по ОТ завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Ежегодно 2 р в год	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля.	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Заведующий МБДОУ д/с №17


(подпись)

Э.В.Ковалева

Согласовано:

специалист по охране труда


(подпись)

Н.А.Буцан