



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий

(разработана на основании СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий»)

I. Виды деятельности.

ОКВЭД: 80.10.1 - Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию).

Полное наименование предприятия: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №12 «Ягодка»

Руководитель учреждения: - заведующая Л.А.Алферова **Свидетельство о**

государственной регистрации: № 195 от 05 июля 2001г. **Юридический и**

фактический адрес: 140600, М.О., г. Зарайск, ул. Октябрьская, д. 25 «В»

Телефон/факс: 8 (49666) 2-54-45 **Принадлежность занимаемых площадей:**

Оперативное управление. **Общие сведения:**

Режим работы учреждения: Группы функционируют в режиме сокращенного дня (10-часового пребывания), в режиме 5-дневной рабочей недели. Функционирует дежурная группа в режиме 5-дневной рабочей недели с 12-часовым режимом. Выходные дни - суббота и воскресенье. Детский сад занимает двух этажное здание, общей площадью - 986,6 кв. м. В здании расположены: - 6 групп; - пищеблок; - кабинет заведующей; - методический кабинет; - медицинский кабинет; - кабинет для завхоза и бытовые помещения. Освещение в помещениях естественное и искусственное. Отопление производится от центральной газовой котельной.

Вентиляция искусственная: вытяжная общеобменная, дополнительно - вытяжная над газовой плитой в пищеблоке. Водоснабжение: - холодное и горячее от центральной городской сети. Канализация централизованная, в городской коллектор.

Прилегающая к зданию территория благоустроена, имеются подъездные пути, имеется оборудованная площадка для сбора мусора, хозпостройки, веранды для детей. Работы по дезинсекции и дератизации помещений проводятся на основании договора между ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в МО» в г. Коломна, Коломенском, Луховицком, Зарайском, Озерском районах.

Все помещения МАДОУ обеспечены:

- дезинфицирующими и моющими средствами, мылом, полотенцами;
- спецодеждой и санитарной одеждой в соответствии с выполняемой работой;
- комнаты личной гигиены оборудованы ручномойники.

В каждой группе имеется аптечка первой медицинской помощи, укомплектованная необходимыми лекарственными средствами. Общая

численность работников в учреждении - 33 человека. Все сотрудники, которые имеют контакт с детьми и пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования имеют личные медицинские книжки установленного образца с результатами медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

II. Перечень санитарных правил, методов и методик осуществления производственного контроля.

1. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
2. ФЗ № 52 от 30.03.99г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 17, 28.
3. ФЗ № 29 от 02.01.00г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Извлечение.
4. СП2.3.6.1079-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
5. Санитарных правил 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
6. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

III. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Заведующая детским садом
2. Завхоз
3. Медсестра, закрепленная поликлиникой за учреждением.

IV. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичность отбора проб:

№ п/п	Наименование объекта	Предупреждающие мероприятия	Периодичность контроля	Исполнитель
1	Территория	1.1. Визуальный контроль за санитарным состоянием территории, участков, мусоросборников.	Ежедневно	Хухаева Н.Н.
		1.2. Состояние ограждения, оборудования, освещения.	Каждый понедельник	Хухаева Н.Н.
		1.3. Полная смена песка Завоз песка, анализы Наполнение песочниц и ежедневная обработка песка	Май	Хухаева Н.Н.

		1.4. Проведение-лабораторного исследования песка в летний период.	Июнь	Беляйкина О.В. Зарайский ФГУЗ «Центральной гигиены и эпидемиологии»
2	Помещения	2.1. Визуальный контроль за санитарно-технологическим состоянием пищеблока, складских и подсобных помещений, за исправность технического оборудования, наличием его в достаточном количестве.	1 раз в месяц	Хухаева Н.Н.
	%	2.2. Своевременное обеспечение персонала уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами	1 раз в месяц	Хухаева Н.Н.
		2.3. Генеральная уборка помещений Мытье окон.	1 раз в месяц 2 раза в год	Беляйкина О.В.
		2.4. Соблюдение режима проветривания, уровня освещенности.	Ежедневно	Беляйкина О.В.
		2.5. Качество уборки помещений, мытья посуды, соблюдение режима дезинфекции, маркировка, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены.	1 раз в неделю	Беляйкина О.В.
3	Пищеблок	3.1. Соблюдение и контроль за санитарно-противоэпидемическим режимом: обработка, хранение, использование в соответствии с маркировкой посуды и инвентаря, режим уборки пищеблока, сбор пищевых отходов.	Ежедневно	Кирюхина Ф.Н., Копцева Е.Н., Беляйкина О.В.
4	Организация	4.1. Контроль за доставкой пищевых продуктов:	Постоянно	Алферова Л.А., Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В.
	питания	- наличие договора на поставку продуктов;	Постоянно	
		- соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции);	Постоянно	

		4.2. Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В.
		4.3. Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания.	Постоянно	Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В.
	%	4.4. Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.	Постоянно	Беляйкина О.В.
		4.5. Проведение оценки качества готовых блюд.	Постоянно	Беляйкина О.В.
		4.6. Соблюдение качественного и количественного состава рациона питания: ведение накопительной ведомости; подсчет калорийности.	1 раз в 10 дней 1 раз в месяц	Беляйкина О.В.
		4.7. Проверка качества поступающей и реализующей продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В. Алферова Л.А.,
		4.8. Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям.	Ежедневно	Беляйкина О.В.
		4.9. Визуальный контроль по осмотру персонала пищеблока на наличие простудных и гнойничковых заболеваний.	Ежедневно	Беляйкина О.В.
		4.10. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.	Ежедневно	Беляйкина О.В.
		4.11. Проверка температуры воздуха внутри холодильников и холодильных камер.	Ежедневно	Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В.

5	Ведение	5.1. Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража.	1 раз в месяц	Алферова Л.А.,
	документации			
	.	5.2. Организация периодических медицинских осмотров: - составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам; - контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу; - контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранение от работы при несвоевременном прохождении.	1 раза в год Постоянно, в течение года. Постоянно, в течение года.	Беляйкина О.В. Алферова Л.А., Алферова Л.А.,
		5.3. Организация курсов гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения: - подготовить поименные списки работников (должностей) подлежащих гигиеническому обучению; - организация гигиенического обучения; - контроль за гигиеническим обучением вновь принятых.	1 раза в год 1 раз в 2 года Постоянно	• Беляйкина О.В. Алферова Л.А., Беляйкина О.В.

		5.3. Контроль за обследованием на гельминтозы (детей и персонала).	1 раз в год	Беляйкина О.В.
6	Учебно-воспитательный процесс	6.1. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса:	Постоянно 2	Алферова Л.А., Хухаева Н.Н.
		6.2. Состояние оборудования в группе и на спортивной площадке. Надежность крепления, предупреждение травм.		
7	Медицинское обеспечение	7.1. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья: - оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами; - иметь план лечебно-профилактических и	Постоянно Постоянно	Алферова Л.А., Хухаева Н.Н. Беляйкина О.В. Кочетова Л. В.

		<ul style="list-style-type: none"> - ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей; - проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику; - наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы; - проведение и контроль эффективности закаливающих процедур; - контроль за утренним приемом детей; - осмотр детей на педикулез; - организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине; 	<p>1 раза в год</p> <p>1 раза в год</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раза в неделю</p> <p>Постоянно</p>	<p>Педиатрическая служба</p> <p>поликлиники. Медицинские специалисты</p> <p>детской поликлиники.</p> <p>Медицинские детской поликлиники.</p> <p>Педиатр</p> <p>Беляйкина О. В.</p> <p>Беляйкина О.В.</p> <p>Беляйкина О.В.</p>
--	--	--	--	--

	- работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнованиях, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Постоянно .*.	Беляйкина О.В. млад, воспитатели. Воспитатель, Беляйкина О.В., музыкальный руководитель
--	---	------------------	--

V. Основное оборудование

№	Тип и марка оборудования	Количество
1.	Электродуховка	1
2.	Водонагреватель	1
3.	Электромясорубка	1
4.	Холодильник	3
5.	Электросковороды	1
6.	Утюг	1
7.	Телевизор	2
8.	Компьютер	1
9.	Магнитофон	3
10	Мультимедиа	1
11	Музыкальный центр	2
12	Ноутбук	1
13	Принтер	4

VI. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам:

1. Заведующая детским садом
2. Старший воспитатель
3. Инструктор по физической культуре
4. Музыкальный руководитель
5. Заведующий хозяйством
6. Воспитатель

7. Младший воспитатель
8. Подсобный рабочий по кухне
9. Повар
10. Уборщица служебных помещений
11. Сторож
12. Слесарь-сантехник
13. Делопроизводитель
14. Дворник
15. Кастелянша
16. Машинист по стирке белья

VII. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

МАДОУ детский сад общеразвивающего вида № 12 «Ягодка» имеет:

- **Санитарно-эпидемиологическое заключение:**

№ 50.06.05.000.М.000316.04.06 от 10.04.2006г. на образовательную деятельность - бессрочно

- **Лицензию:**

Серия РО № 020988 от 18.04.2011г на осуществление образовательной деятельности - бессрочно.