

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида «Колокольчик»**

**ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий МБДОУ Д\С КВ «Колокольчик»**

2020 год

Содержание

1. Область применения
 2. Нормативные ссылки
 3. Термины и определения
 4. Обозначения и сокращения
 5. Организационная структура организации
 6. Общие положения
 7. Порядок организации и проведения производственного контроля
 8. Обязанности должностных лиц структурных подразделений организации на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
 9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля
 10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания
- Приложение 1.* Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
- Приложение 2.* Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека
- Приложение 3.* Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации
- Приложение 4.* Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию
- Приложение 5.* Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды
- Приложение 6.* Лабораторные и инструментальные исследования
- Приложение 7.* Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- Приложение 8.* Перечень возможных аварийных ситуаций
- Приложение 9.* Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля
- Приложение 10.* ПРИКАЗ

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения

2. Нормативные ссылки

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
- СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин";

3. Термины и определения

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

4. Обозначения и сокращения

В настоящей Программе используются следующие обозначения и сокращения:

- программа производственного контроля - программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения.
- ДОО - дошкольная образовательная организация.

5. Организационная структура организации

5.1. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

5.2. В учреждении функционирует 6 групп, в здании работает пищеблок.

5.3. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

6. Общие положения

6.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

6.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным

и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

7. Порядок организации и проведения Производственного контроля.

7.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

7.3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

7.4. Производственный контроль включает:

7.4.1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

7.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований испытаний.

7.4.3. Организацию медицинских осмотров.

7.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

7.4.5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7.4.6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

7.4.7.Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-Эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7.4.8.Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.5.Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.6.Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7.7.Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7.8.Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

8. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

8.1.Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

8.1.1.Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

8.1.2.Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

8.2.Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

8.2.1.Выполнять требования Программы производственного контроля.

8.2.2.Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

8.2.3.Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

8.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

8.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

8.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

9.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

10.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека; являются:

10.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом (приложение 1)

10.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся в приложении 2.

10.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 4.

10.1.4. Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв.

постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору.

10.1.5.Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

10.1.6.Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Перечень мероприятий указан в приложении 7.

10.1.7.Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения, приведенной в приложении 8.

10.1.8.Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

10.1.9.Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

10.1.10.Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.

10.1.11.Проведение мероприятий по организации питания.

10.1.12.Обеспечение условий воспитательно- образовательного процесса.

10.1.13.Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока
2.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния теневого навеса; - Проверка качества уборки участков; - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.
4.	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
5.	Повар	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - контроль за сбором пробы
6.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> -ответственная за питание детей - составление меню - Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов

Приложение 2.

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников имеющих отношение к продуктам питания – ежегодно; для остальных категорий 1 раз в 2 года	заведующая	Отметка в медицинской книжке
медосмотр	Предварительный при устройстве на работу		заведующая	Медицинская книжка
	Периодический – ежегодно			
Состояние работника	Кол-во работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждением кожи	ежедневно	медработник	журнал

К какой отрасли относится: Работа в дошкольных организациях
Количество работающих: 31
Количество женщин: 27 Подростков: 0

**Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг,
подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.**

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДОУ.

Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневого навеса	1 раз в месяц май-сентябрь	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за санитарным состоянием групповых помещений (приемная, спальня, группа, туалет, буфетная)	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Ст. воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием	1 раз в	Завхоз	Журнал

маркировки постельного белья, полотенца	месяц		производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Повар	Журнал производственного контроля
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	Заведующий старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контрольное взвешивание порций на группах	ежедневно	Повар	
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Повар журнал бракеража готовой продукции	
Приготовление пищевой продукции :поточность технологических процессов , температура готовности блюд, соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	ежедневно	Повар Каждый технологический цикл	
Готовые блюда	ежедневно	Суточная проба Дата и время реализации готовых блюд	
Контроль за состоянием поступающих продуктов	1 раз в неделю, ежедневно	Кладовщик Повар	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок Кладовщик ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Контроль за хранением и реализацией	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся

скоропортящихся продуктов			продуктов поступивших на пищеблок
Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар младшие воспитатели	Журнал выдачи кипяченной воды
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Повар кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Обработка посуды и инвентаря	ежедневно Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Кухонный рабочий младшие воспитатели завхоз	
Обработка инвентаря для сырой продукции	ежедневно Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Кухонный рабочий кладовщик	
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в квартал	Заведующий ст.воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в квартал	Заведующий	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал осмотра сотрудников
	2 раза в месяц	Завхоз	Карты оперативного контроля

контроль за соблюдением графиков работы сотрудников	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал производственного контроля

Лабораторные и инструментальные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Помещения детского сада	Измерение физических факторов	помещения	1 раз в год	Измерение прибором	Протокол измерений
песочница	Паразитология	песок	1 раз в год	Забор из песочницы	Протокол исследования
Пище-блок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	Готовые блюда	1- раз в год	Забор суточных проб (гарнир+ мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Вода	водопроводная	1 раз в год	Забор из водопровода	Протокол исследования
	С-витаминизация	Готовые блюда	ежедневно	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока			Протоколы исследований

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Кладовщик :

Накопительная ведомость по анализу питания;
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);
Журнал регистрации мероприятий по проведению санитарного минимума с работниками пищеблока;

Завхоз кладовщик

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;
Журнал бракеража готовой продукции;
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
Журнал здоровья работников пищеблока;

Медицинский работник:

Журнал учёта инфекционных заболеваний;
Журнал учёта профилактических прививок;
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;
Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;
Журнал осмотра детей на педикулёз;
Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе;
Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;
Журнал учёта текущей заболеваемости;
Журнал учёта бактериальных препаратов;
Журнал учёта УФО установок.
Личные медицинские книжки сотрудников;
Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

Перечень возможных аварийных ситуаций.

Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения	Информирование отдела образования администрации ТМО Информирование родителей Устранение с соответствующими службами Роспуск детей, закрытие ДОУ	Заведующий, завхоз. Старший воспитатель

Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - бутилированной воды; - готовых блюд, смывов посуды, - исследование песка в песочника
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование «Роспотребнадзора», Органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства. Нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.	Журнал аварийных ситуаций в ДОО
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работы

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«Колокольчик»

П Р И К А З
сТюхтет

№119 о/д

18.12.2020г

**О назначении ответственных за
производственный контроль
и санитарное состояние учреждения**

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07. 2001 г. № 18.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ Д/С КВ «Колокольчик»»

2. Назначить лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

2.1. Выполнение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке ответственные:

Тарасова А.Г., заведующий;
Крицкая О.В. повар
Козлова Н.Н. повар;
Кроликова Т.О. кладовщик

2.2. Организация питания в группах, ответственные:

Тарасова А.Г. заведующий;
Платонова Т.М. завхоз;
Кроликова Т.О. кладовщик

Младшие воспитатели

2.3. Медицинское обследование работников учреждения, ответственные:

Напрюшкина Н.В. - медсестра

2.4. Санитарно-гигиенический режим в группах, ответственные:

Тарасова А.Г. заведующий;

Коновалова К.В. – старший воспитатель;

Платонова Т.М. завхоз;

3. Ответственным лицам:

3.1. Принять ППК ДОО к руководству и исполнению

3.2. Обеспечить выполнение требований ППК соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ДОО.

4. Контроль настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.Г. Тарасова

С приказом ознакомлены:

Коновалова К.В. – старший воспитатель;

Платонова Т.М. завхоз

Крицкая О.В. повар

Козлова Н.Н. повар;

Кроликова Т.О. кладовщик