

	УТВЕРЖДЕНА Заведующим муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 19 «Колокольчик» города Новошахтинска Н.Е.Непомнящая 16.01.2019г 
--	--

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 19 «Колокольчик» города
Новошахтинска**

- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя:
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19 «Колокольчик» города Новошахтинска
- ИНН 6151009253
- ФИО руководителя, телефон: **Непомнящая Наталья Евгеньевна 2-80-18, 8-928-157-68-11**
- Юридический адрес: **346931 ул. Писарева, 30 г. Новошахтинск Ростовской области**
- Фактический адрес: **346931 ул. Писарева, 30г. Новошахтинск Ростовской области**
- Количество работающих: **20 чел**
- свидетельство о государственной регистрации:
№ 200421 от 09.12.2013г.
- кем выдано **Межрайонная инспекция МНС России №6 по РО территориальный участок 6151 по г. Новошахтинск**
- ОГРН **1026102483098** дата внесения **10.1996**
- Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте.

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

Бракеражная комиссия в составе:

Заведующий МБДОУ "Д/с № 19" Н.Е.Непомнящая 89281576811

мед.сестра МБУЗ ДГБ - Плещенко Н.С.

повар Купина Е.Е

Кольцова В.А.

• **перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 30.12.2006г.)
- Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. От 30.12.2006г.)
- Федеральный закон от 17 09. 1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (ред. От 30.06.2006г.)
- Федеральный закон от 18. 06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» (ред. От 22.08.2004г.)
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов питания и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25)
- 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» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 «Санитарно-Эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в ДО»
- Приказ от апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры

(обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемые вне организации через торговую сеть)

- перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	заведующий
2	воспитатель
3	младший воспитатель
4	повар
5	кух.рабочий
6	Машинист по ремонту и стирке спецодежды
7	завхоз

Работники пищеблока, занимающие должности, указанные в п.4,5 проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем — 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем — 2 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем — 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем — 1 раз в год
флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем — 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем — 1 раз в год

Кроме того работники пищеблока подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори — лица до 35 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 пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раза в год.

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

№	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, 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.	ежедневно
6	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы	ежедневно
7	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др), подтверждающих безопасность и качество поступающих в ДОУ пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8	Проверка сроков годности и условиях 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 программы 7
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11	Организация работ по дератизации, дезинфекции и дезинсекции	ежемесячно
12	Контроль за организацией питания:	ежедневно
13	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья пищеблока и кухонной посуды.	ежедневно
14	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
15	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов	1 раз за 10 дней

16	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (мед.работник; заведующий ДООУ, повар) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	Перед выдачей
17	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

• перечень ситуации, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,

Управления Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел Управления):

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

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

- производственные помещения организации МБДОУ" Д/с № 19"
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.