



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с № 5
Т.С. Ширканова
Приказ № 45 от 01.09.2020 г.

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(пищеблок образовательного учреждения)

- **Наименование юридического лица:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 5 «Чебурашка» города Новошахтинска (МБДОУ д/с №5)

- **ИНН 6151004103**

- **ФИО руководителя, телефон:** Ширканова Татьяна Станиславовна
8(86369) 2-05-76

- **Юридический адрес:** 346918, Ростовская область, г. Новошахтинск ул. Горняцкая, 23-а

- **Фактический адрес:** 346918, Ростовская область, г. Новошахтинск ул. Горняцкая, 23-а
346914, Ростовская область, г. Новошахтинск ул. Калинина, 5

- **Количество работающих** 26 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту нет чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 2156182044126 от 27.04.2015 года

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 12 по РО
ОГРН 1026102484650 дата внесения записи 27.12.2015года

1.Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

-организация общественного питания(пищеблок);

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

Заведующий Ширканова Т.С., тел. 8(86369)2-05-76

Заведующий хозяйством Правдолюбова Л.А. 8(86369)2-05-76

3.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.от30.12.2006г.);

-Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. От 30.12.2006г.)

- Федеральный закон « Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.1998г. (ред. От 30.12.2006г.);

-Федеральный закон « О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ(ред. От 22.08.2004г.);

-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);

-СП 2.4 3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи режима работы в дошкольных образовательных организациях» (Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской федерации №28 от 28.09.2020)

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

4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

Наименование должностей
Заведующий
Старший воспитатель
Воспитатель
Младший воспитатель
Повар
Заведующий хозяйством
Кладовщик
Главный бухгалтер
Кассир
Машинист по стирке и ремонту спецодежды
Кастелянша
Сторож

Дворник
Музыкальный руководитель
Педагог-психолог
Кухонная рабочая (пищеблок)
Уборщик служебных помещений
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания

Работники учреждения, занимающие должности, указанные в п.4. проходят следующие медицинские осмотры

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Обследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр ЛОР	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1раз в год

Кроме того, все работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14лет);
- 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 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита- и по эпидпоказаниям;
- против брюшного тифа, дизентерии Зоне, девушек до 25 лет не болевших краснухой.

Все работники проходят предварительные, при поступлении на

работу, и периодические осмотры в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год. Неаттестованные работники проходят повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля со соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока; исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем, системы 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.	Постоянно
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 на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Постоянно
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	Ежедневно
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
10.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и	Ежемесячно

	дезинфекции.	
11.	Контроль за организацией питания:	Ежедневно
11.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием воспитанников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню	Ежемесячно
11.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары, столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно
11.3	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объёма порций и выполнение норм питания с учётом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащённых микронутриентами продуктов питания.	Ежедневно
11.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией(медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	Перед выдачей
11.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков хранения.	Ежедневно
11.6	Контроль за ведением учётной документации, указанной в разделе 7	Ежедневно

6.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

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

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

-журналы устной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной

готовой продукции»; «Гигиенический Журнал»; «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»; «Журнал учёта температурного режима и влажности холодильного оборудования»; (приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13)

-личные медицинские книжки работников;

- договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т. д.)