

Принято	Утверждаю
Решением Общего собрания работников ГБДОУ детского сада № 33 Кировского района Санкт-Петербурга	Заведующая ГБДОУ детским садом № 33 Кировского района Санкт-Петербурга  <u>Соловьева С. А.</u> Ф.И.О. <span style="float: right;">подпись</span>
Протокол № <u>1</u> от <u>31 августа</u> 2015 года	Приказ от <u>17 сентября</u> 2015 года № <u>153</u>
<b>Согласовано</b> Председатель первичной профсоюзной организации ГБДОУ детского сада № 33 Кировского района Санкт-Петербурга  <u>Рыжова Т. В.</u> Ф.И.О. <span style="float: right;">подпись</span>	
Протокол № <u>9</u> от <u>04 сентября</u> 2015 года	

**ПРОГРАММА  
 ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
 ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ  
 ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
 в Государственном бюджетном дошкольном  
 образовательном учреждении детском саду № 33  
 Кировского района Санкт-Петербурга  
 на 2015-2016 учебный год**

**Санкт-Петербург  
 2015**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 33 Кировского района Санкт-Петербурга  
на 2015-2016 учебный год**

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.**

- 1.1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями
- 1.2. Федеральный Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями
- 1.3. Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ « О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» с изменениями
- 1.4. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- 1.5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 1.6. СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- 1.7. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»
- 1.8. Санитарные правила «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита СП 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.
- 1.9. СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа»
- 1.10. СанПиН 3.2.1333-03 « Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»
- 1.11. СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 1.12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 1.13. СанПин 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 1.18. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
- 1.19. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 1.20. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.

1.21. Приказ № 302н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. « об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные 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»

## 2. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

2.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

2.2. Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей 1 раз в год.

2.3. Прохождение курсов повышения квалификации работников пищеблока – 1 раз в 3 года.

2.4. Обучение руководителей и сотрудников пищеблока на курсах по внедрению системы ХАССП в деятельность предприятий общественного питания (в течение 2015-2016 у.г.).

## 3. Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	Заведующий, медицинская сестра поликлиники
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	Заведующий
3	ФЛЮ- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
8	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	Заведующий

#### 4. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальных)

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДООУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий	Протоколы производственных совещаний,
3	Контроль выполнения и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль исправности медицинского оборудования, контроль санитарного содержания помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий производством, заведующий хозяйством	Журнал контроля санитарного состояния учреждения.
4	Контроль наличия достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дезработ в профилактических целях на объекте
5	Контроль исправности приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль соблюдения объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль отбора суточной пробы	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал регистрации визуального

				контроля.
9	Визуальный контроль соблюдения технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал регистрации визуального контроля.
10	Контроль соблюдения бельевого режима ( режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Машинист по стирке белья	Журнал регистрации смены постельного белья.
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч по эпидпоказаниям.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договоры с поставщиками услуг

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
6.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно

7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
8.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

**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 инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

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

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2-е блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
2.Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
3.Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
4.Исследование уровней искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
5. Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	1	1 раз в холодный период года

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

8.1. Акты по результатам медицинских осмотров работников.

8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения С-витаминизации»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)