

СОГЛАСОВАНО  
Главный врач  
Кушевского филиала ФБУЗ

«Центра гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»  
\_\_\_\_\_ Л.С. Саакян

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МБДОУ д/с № 14



1. ПЕРЕЧЕНЬ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ,  
ИМЕЮЩИХСЯ В МБДОУ д/с № 14

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 14

1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 550/10 с изменениями от 01.02.1992 года № 2360-1, от 07.02.1992 года № 2360-1, от 20.12.2010 года № 164.
2. Федеральный закон от 01.02.1992 года № 2360-1 «О защите прав потребителей».
3. Федеральный закон от 01.02.1992 года № 2360-1 «О защите прав потребителей».
4. Санитарные правила СП 1.1.1024-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
5. СП 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
6. Федеральный закон от 01.02.1992 года № 2360-1 «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

II. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Ответственность за осуществление производственного контроля в МБДОУ д/с № 14 несет заведующая, назначаемая приказом зав. садом, в течение каждого учебного года.

На момент утверждения программы производственного контроля ответственной является заведующая Абакумова Светлана Сергеевна, телефон 8-964-498-6167 приказом МБДОУ д/с № 14 от 07.04.2017 г.

х.Средние Чубурки  
Кушевский район  
Краснодарский край

Настоящая программа (план) производственного контроля разработана для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 14, содержит комплекс мероприятий, направленных для соблюдения установленных санитарным законодательством норм, сроков их исполнения и перечня ответственных должностных лиц.

#### И. ПЕРЕЧЕНЬ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ИМЕЮЩИХСЯ В МБДОУ д/с № 14

1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10 с изменениями № 1, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2010 № 164.
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 02 февраля 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. СП 42-123-41 17-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
6. Федеральный закон от 07.02.1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

#### II. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Ответственность за осуществление производственного контроля в МБДОУ д/с № 14 несет заведующая, назначаемая приказом заведующей в начале каждого календарного года.

На момент создания программы производственного контроля ответственной является заведующая Абакумова Светлана Сергеевна, телефон 8-964-898-6107 приказ по МБДОУ д/с № № 47 от 03.04.2012 г.

#### III. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ В МБДОУ д/с № 14, ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ

8. Повар 9. Подсобный рабочий	Физические перегрузки Работа в дошкольных образовательных учреждениях Работа на пищеблоке	1 раз в год 1 раз в год мазок на гн – 2 раза в год 1 раз в год	1 раз в год

VI. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,  
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому  
благополучию населения,  
при которых осуществляется информирование населения,  
органов местного самоуправления,  
учреждений госсанэпидслужбы РФ

1. Выход из строя канализационной системы, влекущий за собой слив нечистот в складские и другие помещения учреждения.
2. Выход из строя электросистемы.
3. Поломка холодильного оборудования.
4. Выход из строя системы отопления.
5. Возникновение кишечных инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищи.
6. Пожар.

VII. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ  
БЕЗОПАСНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДОУ

Наличие:

1. Лицензии на право ведения образовательной деятельности.
2. Лицензии на медицинскую деятельность.

3. Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.
4. Санитарно-эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность.
5. Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДОУ.
6. Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

#### VIII. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Точки для производственного контроля	Мероприятия	Сроки, периодичность контроля	Ответственный за выполнение	Форма контроля
<b>Общий раздел</b>				
	1. Изучение СанПиН	Январь <i>19.01.2017г.</i>	Заведующая	Протокол собрания ТК
	2. Назначение ответственных за соблюдением СанПиН	Январь	Заведующая	Приказы с ознакомлением под роспись
	3. Инструктажи	2 раза в год	Заведующая	Подписи работников в инструкциях
	4. Отчет по выполнению производственного контроля	1 раз в год	Старшая медсестра <i>Заведующая, Завхоз</i>	Отчет
<b>Выполнение санитарно-гигиенического режима</b>				
ПИЩЕБЛОК	1. Правила хранения продуктов (сроки, условия хранения, товарное соседство)	Ежедневно	Старшая медсестра Завхоз	Журнал контроля санитарно-гигиенических требований к организации питания
	2. Наличие сертификатов качества	Ежедневно	Заведующая Завхоз	
	3. Содержание холодильного оборудования (график размораживания, наличие термометров)	1 раз в неделю	Завхоз	График размораживания холодильного оборудования

1. Прием в ДОУ пищевых продуктов.
2. Хранение и приготовление пищевых продуктов и кулинарных изделий.
3. Реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий (прием пищи детьми).

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ ФАКТОРОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ОПАСНОСТЬ  
ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ МБДОУ д/с № 14**

1. Невыполнение инструкций по охране жизни и здоровья детей.
2. Нарушение режима пребывания ребенка в ДОУ.
3. Нарушения правил приема, хранения, приготовления сырых продуктов, особенно скоропортящихся: мясо, рыба, молочные продукты.
4. Нарушение технологии приготовления пищи.
5. Несоответствующие санитарным правилам уборка помещений и мытье посуды.
6. Неправильное хранение моющих и чистящих средств.

**V. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ МБДОУ д/с № 14,  
ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ  
в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России  
№ 302н от 12.04.2011 года**

Должность	Работы и (или) вредные производственные факторы (по приказу № 302)	Периодичность осмотра в ЛПУ	Санитарно-гигиеническое обучение
1. Заведующая 2. Воспитатель 3. Помощник воспитателя 4. Завхоз 5. Машинист по стирке и ремонту спецодежды 6. Дворник 7. Сторож	Работа в дошкольных образовательных учреждениях	1 раз в год мазок на гн – 2 раза в год	1 раз в два года

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ	4. График уборки помещений	Ежедневно	Заведующая	Журнал контроля санитарно-гигиенических требований к организации питания	
	5. Режим и качество мытья посуды и технологического оборудования	Ежедневно	Заведующая		
	6. Маркировка и условия хранения посуды и производственного оборудования	1 раз в квартал	Заведующая		
	7. Правила обработки кулинарных изделий, мытья яиц	1 раз в месяц	Заведующая		
	8. Наличие и смена спецодежды	Ежедневно	Заведующая		
	9. Наличие и использование технологических карт	Ежедневно	Заведующая		
	10. Нормы закладки продуктов и выход блюд	1 раз в неделю	Заведующая		
	11. Поверка весов	1 раз в год	Заведующая		
	12. Санитарное состояние помещений пищеблока	Ежедневно	Заведующая		
	13. Правила отбора и хранения проб	Ежедневно	Воспитатель		
	14. Бракераж сырой и готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Бракеражная комиссия		Журналы бракеража Журнал регистрации калорийности пищи
	1. Количество, маркировка и состояние посуды	1 раз в квартал	Завхоз Заведующая		Журнал контроля санитарно-гигиенических требований к организации питания
	2. Наличие, смена, использование по назначению спецодежды	1 раз в месяц	Заведующая		
	3. Режим мытья посуды	Ежедневно	Завхоз		
4. Обработка ветоши	Ежедневно	Завхоз			
5. Раздача пищи	Ежедневно	Заведующая			
6. Контроль норм порций	1 раз в месяц	Заведующая			

МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛЕДОВАНИЕ	1. Сроки прохождения медосмотров	В соответствии с перечнем профессий	Заведующая	Журнал регистрации прохождения медосмотров и гигиенической аттестации работников
	2. Санитарно-гигиеническое обучение	В соответствии с перечнем профессий	Заведующая	Журнал проведения занятий по санминимуму
	3. Допуск персонала пищеблока к работе	Ежедневно	Завхоз	Журнал здоровья
	4. Личная гигиена работников	Ежедневно	Заведующая	
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ В ГРУППАХ	1. Текущая уборка помещений (периодичность, качество)	Ежедневно	Завхоз	Журнал контроля санитарного состояния помещений
	2. Генеральная уборка помещений	В соответствии с графиком	Заведующая	
	3. Режим проветривания	Ежедневно	Воспитатель	
	4. Температура и влажность воздуха	Ежедневно	Заведующая	
	5. Уровень освещенности	В соответствии с планом	Заведующая	Протокол замера ФБУЗ
	6. Маркировка постельного белья, полотенца, мебели, соответствие спискам	1 раз в месяц	Заведующая Завхоз	Журнал контроля санитарного состояния помещений
	7. Смена постельного белья и полотенца	1 раз в неделю	Воспитатель	График смены белья
	8. Обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, правильность хранения	1 раз в месяц	Заведующая	Журнал контроля санитарного состояния помещений

**IX. ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
МБДОУ д/с № 14

Виды исследований	Объект исследования	Количество	Кратность
-------------------	---------------------	------------	-----------

	(обследования)		
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в 2 года
Контроль витаминизации блюд	Третьи блюда	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в 2 года
Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складских помещениях для хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в 2 года
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в 2 года
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой	1 проба	По химическим показателям - 1 раз в два года По



санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем		микробиологическим показателям – 1 раз в 2 года
Исследования параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в 2 года
Исследование уровня искусственной освещенности производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в 2 года в темное время суток

Зав. МБДОУ д/с №14

*Абакумова С. С.*

Абакумова С. С.