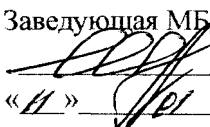


«Утверждено»
Заведующая МБДОУ д/с ОВ № 6

В. Ю. Щёголева
« 11 » _____ 2011 г.

**Примерная программа
производственного контроля муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детского сада
общеразвивающего вида № 6.**

1. Общие положения.

- 1.1. Программа производственного контроля разработана на основании СанПиН 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий».
- 1.2. Программа ориентирована на порядок организации и проведения контроля за соблюдением санитарных правил, действующих в системе образования.

2. Содержание программы.

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный	Примечание
1	Создание нормативно-правовой базы. Наличие санитарных правил и норм, действующих в системе образования.	Постоянно	Заведующая	
2	Создание безопасных условий функционирования учреждений образования. характеристика учреждений образования, расположение, оснащенность в соответствии с санитарными правилами.	Постоянно	Заведующая	
3	Назначение ответственных лиц (приказом): -по осуществлению производственного контроля за организацию воспитательно-образовательного процесса; -по вопросам охраны труда; -по пожарной безопасности;	Ежегодно На 5 лет	Заведующая Ответственный по ОТ	Книга приказов по основной деятельности. Документация по ОТ

	-за техническое состояние сантехнического оборудования; за электрохозяйство; -за сбор, хранение, учет, утилизацию люминисцентных ламп. Инструкция по обращению с ртутьсодержащими отходами.			
4	Организация питания воспитанников: -назначение ответственных лиц за организацию питания детей дошкольного возраста (по приказу); -создание совета по питанию; -создание бракеражной комиссии; -организация выдачи и приема пищи; -наличие норм питания для детей; -завоз продуктов питания; -составление примерного 2-х недельного меню по сезонности (зимнее-весенний, осенне-зимний периоды)	Ежегодно Ежегодно Ежегодно По графику По графику Посезонно	Заведующая Заведующая Заведующая Ст.м/с Ст.м/с Завхоз Ст.м/с	Книга приказов по основной деятельности
5	Наличие схемы производственного лабораторного контроля, в т.ч. за питанием	Постоянно	Заведующая	
6	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежеквартально	Заведующая Ст.м/с СЭС	Договор на проведение работ
7	Проведение санитарных дней	Каждый четверг	Все работники	Должностные обязанности
8	Организация приема и выдачи белья	По графику смены белья	Заведующая Завхоз Ст. м/с	
9	Организация распорядка жизнедеятельности воспитанников	Режим дня	Заведующая Ст.воспитатель Ст.м/с	Тематические и внеплановые проверки
10	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами. Перечень моющих, чистящих, дезинфицирующих средств. Порядок обеспечение работников смывающими и обезвреживающими средствами.	Ежемесячно	Заведующая Завхоз	
11	Обеспечение работников	Ежегодно	Заведующая	

	<p>средствами индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты работников в зависимости от назначения. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты.</p>		Завхоз	
12	<p>Организация проведения медицинских осмотров работников. Порядок проведения предварительных и образовательных периодических медицинских осмотров. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.</p>	2 раза в год	Заведующая Ст.м/с	Договор на проведение медосмотра, санитарные книжки
13	<p>Санитарно-бытовое обеспечение работников. Оборудование санитарно-бытовых помещений и их размещение.</p>	Постоянно	Заведующая Завхоз	
14	<p>Обеспечение технологическим оборудованием. Перечень технологического оборудования (пищеблок, прачечная, учебные мастерские и т.д.). Техническое состояние технологического оборудования.</p>	Постоянно	Заведующая Завхоз	Журнал осмотра состояния технологического оборудования
15	<p>Организация проведения производственного контроля. Разработать инструкцию об организации производственного контроля или внести дополнение в положение об организации административно-общественного контроля.</p>	Ежемесячно «День охраны труда»	Заведующая Завхоз Ст. м/с Ст. воспитатель	Справки, акты, мониторинг
16	<p>Безопасная эксплуатация территории, зданий и сооружений. Требования, предъявляемые к территории (устройство и содержание дорог, тротуаров, проездов, проходов, озеленение,</p>	Постоянно	Заведующая Завхоз	

**График
проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях
питания МБДОУ д/с ОБ № 6**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	3 блюда	1 раз в 2 года
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в 2 года
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в 2 года
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах; овощном, холодном, горячем, дотоготовочным (выборочно)	1 проба	По химическим и органическим показателям - 1 раз в год; По микробиологическим - 1 раз в год
Исследования параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет

Ст. медсестра

 Иванова О. А.