

Управление образования администрации ЗАТО Александровск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 6 «Светлячок»»

ПРИКАЗ

30.12.2016 г.

№ 252

г. Гаджиево

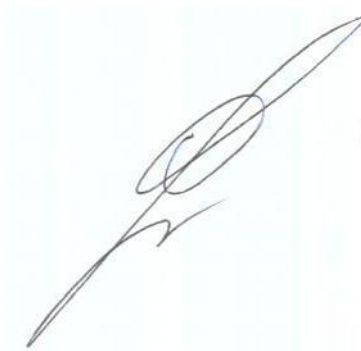
Об утверждении Программы производственного контроля

С целью соблюдения обязательных требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в дошкольных организациях»; СП 1.1.1058-01 «Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»; Закона РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52 от 30.03.1999 г.

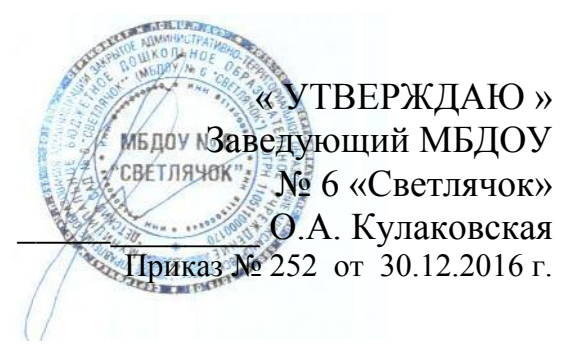
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля (Приложение 1).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Кулаковская О.А.



« УТВЕРЖДАЮ »
Заведующий МБДОУ
№ 6 «Светлячок»
О.А. Кулаковская
Приказ № 252 от 30.12.2016 г.

Рабочая программа
производственного контроля
проводимого в МБДОУ № 6 «Светлячок»
находящегося по адресу: г. Гаджиево
(корп.1 ул. Гаджиева д. 32, корп.2 ул. Душенова, 96-а)

ПЕРЕЧЕНЬ и НТД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в дошкольных организациях».

СП 1.1.1058-01 «Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

Закон РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52 от 30.03.1999 г.

1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. Смывы

- | | |
|---|---|
| а) Санитарно - показательная микрофлора | ФЗ № 52 от 30.03.99 г «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» |
| б) Иерсинии | СанПиН 2.4.1.1243-03, МР «Меры профилактики псевдотуберкулеза человека» п.2.2 |

2. Контроль качества воды: централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды

Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»
ГОСТ Р 56237-2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и трубопроводных распределительных системах»

- | | |
|---|---|
| а) термотолерантные колиформные бактерии; | МУК 4.2.1018-01 «санитарно-микробиологический анализ питьевой воды» |
| б) общие колиформные бактерии; | МУК 4.2.1018-01 «санитарно-микробиологический анализ питьевой воды» |
| в) общее микробное число | МУК 4.2.1018-01 «санитарно-микробиологический анализ питьевой воды» |

3. Продукты питания

СанПиН 2.3.6.1079-01

2. САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. Контроль качества воды

СТП 5122518-4-95 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

- | | |
|----------------------------------|--|
| а) органолептические показатели: | ГОСТ 3351-74 «Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности» |
| - запах | ГОСТ 3351-74 п.2. |

- привкус ГОСТ 3351-74 п.3.
- цветность ГОСТ 3351-74 п.4.
- мутность ГОСТ 3351-74 п.5.

2. Контроль продуктов питания

а) готовые блюда (степень термической обработки) МУ МЗ СССР №122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей

в) «С» - витаминизация содержания вит. С

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п.14.21. «Инструкция по проведению С-витаминизации» №978-72 от 06.06.1972 г.

ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые»

ГОСТ 7047-55 «Витамины А, С, Д, В1, В2, РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов»

3. Песок

- яйца гельминтов

СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»,

ГОСТ 17.4.3.01-83 «Охрана природы. Почвы. Общие требования к отбору проб»

ГОСТ 17.4.4.02-84 «Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа»

3. УСЛОВИЯ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ

1. Замеры уровня искусственной освещенности

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

2. Замеры метеорологических факторов

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

а) температура воздуха

б) относительная влажность

в) скорость движения

г) эффективность работы вентиляции

**КОЛИЧЕСТВО КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛЯ: ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЛАБОРАТОРНОМУ КОНТРОЛЮ В МБДОУ № 6 «Светлячок»**

ул. Гаджиева д.32

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Точки контроля	Кратность	Количество исследований и на одном объекте	Учетная, отчетная и пр. внутренняя документация
1.	Санитарный фон в помещениях ДОУ	смывы на санитарно-показательную микрофлору БГКП - смывы иерсинии	Смывы с пищеблока(цеха горячей и сырой продукции), - в групповых - пищеблок, (склад овощехранилище)	1 раз в квартал 1 раз в квартал с декабря по май до 2 раз в год	до 10 шт. (корп.1,2) до 7 смывов (в каждой группе корп.1,2) до 3 шт. (корп.1,2)	Протоколы Протоколы Протоколы
2.	Микроклимат	- температура - относительная влажность - скорость движения воздуха	По количеству помещений и рабочих мест	до 2 раз в год (по заявке) в холодное и теплое время года	по заявке	Протоколы
3.	Освещенность	- соответствие СанПиН 2.2.1.12.1.1.1278-03	По количеству помещений и рабочих мест	1 раз в год (по заявке)	по заявке	Протоколы

4.	Контроль качества воды	- бак. и хим. исследования	Распределительная сеть (пищеблок)	до 2 раз в год (перед открытием ДОУ, в период паводка)	по 1 пробе (корп.1,2)	Протокол
5.	Контроль качества готовой продукции	- бактериологическое исследование готовых блюд (гарнир, мясные, рыбные блюда)	Пищеблок	1 раз в квартал	по 2 пробы (корп.1,2)	Протоколы
		тщательность тепловой обработки готовых блюд (мясное, рыбное)	Пищеблок	до 2 раз в год	по 1 пробе (корп.1,2)	Протокол
		- «С» витаминизация третьих блюд	Пищеблок	до 2 раз в год	по 1 пробе (корп.1,2)	Протокол
6	Исследование песка	- яйца гельминтов	Песок, почва на игровых площадках	1 раз в год	по 1 пробе (корп.1,2)	Протокол

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам.

1.	Заведующий
2.	Старший воспитатель
3.	Педагог-психолог
4.	Инструктор по физической культуре
5.	Воспитатель
6.	Музыкальный руководитель
7.	Учитель-логопед
8.	Заместитель заведующего по АХР
9.	Младший воспитатель
10.	Специалист по организации питания
11.	Специалист по кадрам
12.	Повар
13.	Кухонный рабочий

14.	Кладовщик
15.	Кастелянша
16.	Оператор стиральных машин
17.	Социальный педагог
18.	Уборщик служебных помещений
19.	Главный бухгалтер
20.	Бухгалтер I категории
21.	Ведущий экономист
22.	Ведущий бухгалтер
23.	Документовед
24.	Дежурный
25.	Рабочий по обслуживанию здания
26.	Заведующий хозяйством

Перечень должностных работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.

1.	Заведующий	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	1 раз в 2 года
3.	Педагог-психолог	1 раз в 2 года
4.	Социальный педагог	1 раз в 2 года
5.	Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
6.	Воспитатель	1 раз в 2 года
7.	Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
8.	Учитель-логопед	1 раз в 2 года

9.	Заместитель заведующего по АХР	1 раз в 2 года
10.	Младший воспитатель	1 раз в год
11.	Специалист по организации питания	1 раз в 2 года
12.	Повар	1 раз в год
13.	Кухонный рабочий	1 раз в год
14.	Кладовщик	1 раз в год
15.	Кастелянша	1 раз в 2 года
16.	Оператор стиральных машин	1 раз в 2 года
17.	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года
18.	Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в 2 года
19.	Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года

Перечень специалистов, в рамках медицинских осмотров сотрудников МБДОУ.

№ п/п	Специалисты	Периодичность	Основание
1.	Терапевт	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
2	ФЛЮ	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
3	КПФ	При поступлении на работу	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
4	ЛОР врач	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
5	Исследования на гельминтозы	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
6	Дерматовенеролог	1 раза в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п. 20

7	Исследование на сифилис	1 раза в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
8	Исследование на гонорею	1 раза в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
9	РПГА	При поступлении на работу	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
10	Прививка от дифтерии	1 раз в 10 лет	Приказ МЗ РФ № 125н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показателям»
11	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз в 2 года(в соответствии с должностью) 1 раз в год (в соответствии с должностью)	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
12	Стоматолог	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
13	Психиатр	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
14	Нарколог	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20
15	Гинеколог	1 раз в год	Приказ МЗ и соцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н п.20

ФАКТОРЫ РИСКА ПРИ РАБОТЕ В МБДОУ № 6 «Светлячок»

Аварийные ситуации	Действия
<p>1. Отключение электроэнергии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оповещений заместителя заведующего по АХР; - оповещение заведующего ДОУ; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России - закрытие помещений; - изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения; - информирование воспитателей групп; - закрытие ДОУ.
<p>2. Авария водопроводной сети</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оповещений заместителя заведующего по АХР; - оповещение заведующего ДОУ; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России - закрытие помещений; - изыскание возможностей для временного хранения продукции требующей определенных режимов хранения; - информирование воспитателей групп; - закрытие ДОУ.
<p>3. Авария канализационной системы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оповещений заместителя заведующего по АХР; - оповещение заведующего ДОУ; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России - закрытие помещений; - информирование воспитателей групп; - закрытие ДОУ.

<p>4. Неисправная работа холодильного оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оповещений заместителя заведующего по АХР; - оповещение заведующего ДОУ; - вызов специалистов МАУ «ХЭК»; - информирование Межрегиональное управление № 120 ФМБА России - закрытие помещений; - изыскание возможностей для временного хранения продукции, требующей определенных режимов хранения; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - информирование воспитателей групп; - закрытие ДОУ.
---	---

Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Кулаковская О.А.	Заведующий	<p>«Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.</p>
Муртищева Н.В.	Медицинская сестра	<p>Ведение учёта и отчётности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - накопительная ведомость; - соблюдение санитарных требований к организации питания в ДОУ; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищеблоке, соблюдение требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - 10 дневное меню; - соблюдение санитарных требований к оборудованию и состоянию пищеблока; - соблюдение санитарных требований к состоянию помещений и оборудованию медицинского кабинета

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Муртищева Н.В.	Медицинская сестра	<p>Общий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации лабораторно – инструментальных исследований; - организации медицинских осмотров работников; - соблюдение санитарно-эпидемиологических заключений; - журнала учёта параметров микроклимата в учреждении; - соблюдения санитарных требований к оборудованию и состоянию прачечной, групповых помещений и пр.; - наличия личных медицинских книжек у сотрудников учреждения; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в групповых помещениях, соблюдение требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Сиренко С.И. Шевчук И.А.	Кладовщик Кладовщик	<p>Контроль за наличием сертификатов соответствия качественных удостоверений при получении поставляемой продукции: молочной, мясной и пр.</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража сырой продукции - журнал регистрации учёта продуктов; - журнал контроля качества скоропортящихся продуктов - журнал проведения систематических обследований подкарантинного объекта - журнал учета температурного режима в складских помещениях - журнал учета температурного режима в холодильных и морозильных камерах
Пронькина Н.Н.	Заместитель заведующего по ВМР	<p>Общий контроль за соблюдением санитарных требований к организации режима дня и учебных занятий.</p>
Дикая Л.Ю.	Заместитель заведующего по АХР	<p>Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. График проведения ППО и ППР. Наличие сертификатов соответствия на получаемую продукцию (моющие, дезинфицирующие средства, стройматериалы и т.д.). Организация инструментальных замеров. Контроль технического состояния:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освещённости; - систем тепло - и водоснабжения; - системы канализации; <p>Контроль а соблюдением санитарных требований, предъявляемых к:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержанию территории и участков ДОУ;

		<ul style="list-style-type: none">- технического состояния здания и помещений;- оборудованию для работы с детьми;- к состоянию и оборудованию помещений пищеблока;- к состоянию и оборудованию помещений прачечной.
--	--	--

Ответственность за выполнение производственного контроля возлагается на медицинскую сестру Муртицева Н.В.

По договору с ФГБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии № 120 ФМБА России» контроль по следующим показателям:

1. Смывы на санитарно - показательную микрофлору, иерсинии.
 2. Контроль качества холодной воды.
 3. Замеры уровней искусственной освещенности.
 4. Замеры метеорологических факторов:
 - температура воздуха,
 - относительная влажность воздуха,
 - скорость движения воздуха.
 5. Продукты питания на бактериологическое обследование, «С» - витаминизация третьих блюд, качество термической обработки мясных и рыбных блюд
 6. Почва, песок на паразитологическое исследование
- Анализ результатов контроля производится по проведенным исследованиям ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии № 120 ФМБА России» выдается учреждениям в соответствии заявки.

Ответственный за проведение производственно - лабораторного контроля на предприятии заведующий МБДОУ № 6 «Светлячок» -

Кулаковская Ольга Александровна.



О.А. Кулаковская