



## **Программа**

**Производственного контроля в МДОУ д/с № 29 «Ромашка»  
с. Преображенского Будённовского района**

**2020 г.**

## Программа

### производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в МДОУ» 29 «Ромашка»

1. На объекте подлежащем производственному контролю имеются официально изданные правила, методы и методики контроля, утверждённые:
1. Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999года №52-ФЗ «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» утверждённом постановлением Правительства Российской Федерации 2000 г ода №3 1 стр.3395.
2. Законом РФ «Об образовании» № 273-ФЗ от 31 декабря 2012года. (с изменениями и дополнениями)
3. Сан.Пин 2.4.1.3046-13 от 15.05.13г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.
4. «Об утверждении типового положения о дошкольном образовательном учреждении» №2562от 27.10.201 1 г.
5. СП 1 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
6. Постановление от 23 июля 2008г №45 « Об утверждении Сан ПиНа 2.4.5. 2409-08»
7. Постановление от 22 мая 2003г № 98 « О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан Пин 2.3.2.1324-03.
8. Постановление от 13 июля 2001 г № 18 « О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058.01.
9. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26 г. Москва « Об утверждении Сан Пин 2.4.1.3046-13. «санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений к устройству
10. Приказ от 29 июля 2000г. № 229 « О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации.
11. Приказ от 12 апреля № 302 Н « Об утверждении перечней вредных и ( или) опасных производственных факторов и выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры ( обследования), и порядка проведения

## **2. Перечень форм учёта и отчётности:**

- 2.1 Санитарный журнал
- 2.2 Журнал инструктажа по технике безопасности.
- 2.3 Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые и кожные заболевания.
- 2.4 Бракеражные журналы сырой и готовой продукции.
- 2.5 Накладные, сертификаты соответствия на получаемые продукты. Организация осмотров, контроль личных медицинских книжек, организация аттестации сотрудников по программе санитарно-гигиенического обучения.

## **3. Установить:**

Что необходимые исследования и испытания осуществляются с привлечением ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по СК в Будённовском районе (согласно приложению №2), договора.

## **4. Установить:**

- Что аварийной ситуацией, могущей повлечь нарушение технологического процесса является:
- 4.1. Выход из строя аппаратуры: прекращение электроснабжения на срок свыше 4 часов.
  - 4.2. Обеспечить своевременную корректировку данного плана в случае изменения вида деятельности персонала.
  - 4.4. В случае возникновения ситуации перечисленной в п. 4.3. работа возможна только при использовании одноразовой посуды в условиях скорейшего восстановления объекта водоснабжения.
  - 4.5. Прекращение теплоснабжения, что ведёт к нарушению теплового режима

## **5. Обязанности**

заведующий МДОУ №29 « Ромашка »

- 5.1. В случае одновременного возникновения ситуаций 4.1.; 4.3.; 4.5. сообщить в ТОО Роспотребнадзор по СК в Будённовском районе с целью получения указаний по закрытию объекта.

**6. Перечень должностных лиц**, на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля.  
6.1. Приказ № 25 от 14.01. 2020 года «О возложении функций по осуществлению производственного контроля...  
-Заведующий МДОУ №29 С.И.Цаплева  
-Медсестра МДОУ № 29 Т.Ф.Гарбузова  
- Завхоз МДОУ №29 Л.Ф.Жабина

**7. Перечень должностей работников**, подлежащих м/о профессиональной гигиенической подготовке. (Приложение №1)

Список сотрудников МДОУ д/с № 29 Ромашка с. Преображенского

1. Цаплева Светлана Ивановна - заведующий
2. Николенко Дарья Сергеевна - воспитатель
3. Блохина Татьяна Алексеевна - мл. воспитатель
4. Савченко Татьяна Алексеевна - воспитатель
5. Глазова Анна Федоровна - повар
6. Гриднева Надежда Владимировна - повар
7. Жабина Любовь Федоровна - завхоз
8. Жуйко Наталья Васильевна - мл. воспитатель
9. Каплиева Наталья Федоровна - машинист по стирке белья
10. Листопад Анна Викторовна - воспитатель
11. Лушчан Елена Александровна мл. воспитатель
12. Шалунова Анжела Анатольевна - воспитатель

№	Объект исследования	Количество проб до 100 мест	Кратность	Всего до 100 мест
1	Смывы на БГКП	20	1 раз в квартал	80
2	Смывы на яйца гельминтов	20	1 раз в квартал	80
3	Пищевые продукты (готовое блюдо ) на бак исследования	4	1 раз в квартал	16
4	Пищевые продукты (санитарно химическое исследование)	4	1 раз в квартал	16
5	Песок на я/гельминтов	2	1 раз в квартал	8
6	Химический состав и калорийность блюд	1	1 раз в квартал	4
7	Отбор проб			

Заведующий МДОУ д/с № 29 «Ромашка»

С.И.Цаплева