

«Утверждаю»

Заведующая МКДОУ №16

Дудник Светлана Николаевна

«09» января 2016



Программа производственного контроля МКДОУ №16.

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующая МКДОУ №16

Дудник Светлана Николаевна, заведующая, 7-07-60

Ф.И.О, должность, телефон

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

2.1. Закон об образовании от 29.12.2012 № 273-ФЗ (далее – ФЗ) статья 51 (полностью)

2.1. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999 года

2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.1249 -03.

2.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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

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

4. Предварительным и периодическим осмотром, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п.п.	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Дудник Светлана Николаевна	Заведующая
2	Никифорова Елена Валентиновна	воспитатель
3	Игнатенко Людмила Николаевна	воспитатель
4	Кулькова Златина Михайловна	воспитатель
5	Магкиева Марина Александровна	воспитатель
6	Магкиева Светлана Викторовна	Музыкальный руководитель
7	Магкиева Ирина Леонтьевна	Завхоз, подсобный рабочий на кухне
8	Земцова Ольга Александровна	Помощник воспитателя
9	Витькова Татьяна Дмитриевна	Помощник воспитателя
10	Чистова Татьяна Георгиевна	Помощник воспитателя
10	Чистов Юрий Ильич	Сторож
11	Пашко Геннадий Викторович	Сторож

12	Сирица Нина Анатольевна	повар
13	Селезнева Людмила Борисовна	повар
14	Назина Оксана Анатольевна	Машинист по стирке белья
14	Баранова Виктория Петровна	дворник

5. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясо и мясопродукты, колбасы и колбасные изделия, рыба, овощи (отварные, неочищенные), изделия из рубленного мяса, нарушение технологии приготовления пищи, нарушение условий хранения и сроков реализации продуктов.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п. п.	Наименование мероприятий	периодичность	ФИО, должность ответственного лица, согласно приказа
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	- завхоз
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно	- медсестра
3	Проверка поступающей на реализацию продукции – документальная, органолептическая оценка, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. Органолептическая оценка блюд	Ежедневно Каждый прием пищи	- завхоз
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	- медсестра
5	Осуществление лабораторных и инструментальных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технология их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации. Замеры освещенности рабочих мест, микроклимата помещений.	Согласно договора	ТО Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Георгиевском районе
6	Проведение дезинфекции холодильного оборудования	1 раз в месяц	подсобный рабочий по кухне
7	Утилизация костей рыбы и птицы	Ежедневно	подсобный рабочий по кухне

6.1. Перечень лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля:

Физические факторы	Кол-во точек	Кратность	Всего
Замеры освещенности		1 раз в год	
Замеры микроклимата		1 раз в год	

№ пп	Объект исследования	Количество проб	Кратность	Всего
1.	Микробиологическое исследование продуктов и блюд	2	2 раза в год	4
2.	Санитарно-химические исследование блюд (термическая или пироксидаза)	-	2 раза в год	-
3.	Смывы на БГКП	5	2 раза в год	20
4.	Смывы на я/г	5	2 раза в год	
5.	Исследование готовых блюд на калорийность	-	2 раза в год	-
6.	Микробиологическое исследование воды из водопроводной сети	-	1 раз в год	-
7.	Исследование почвы на я/г	-	1 раз в год	-
8.	Смывы холодильного оборудования	-	2 раза в год	-

6.2. Мероприятия, осуществляемые согласно требованиям санитарных правил:

№ п. п.	Наименование мероприятий	периодичность	ФИО, должность, ответственное лицо, согласно приказа
1	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждением кожных покровов	ежедневно	- медсестра
2	Отбор суточной пробы готовой продукции	ежедневно	- повар - повар
3	Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами, грызунами	при их появлении	- медсестра - завхоз
4	Выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения	постоянно	- медсестра - заведующий

7. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением контроля:

- личные медицинские книжки работников;
- журнал бракеража продукции и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- журнал регистрации инфекционных и гнойничковых заболеваний;
- результаты лабораторных инструментальных замеров и испытаний;
- акт проведения дезинфекции холодильного оборудования;
- акт утилизации костей рыбы и птицы.

8. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТО Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Георгиевском районе по телефону 6-30-94.

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в основное помещение пребывания детей, складские производственные помещения пищеблока и другие.
- О случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди сотрудников учреждения, детей.
- О случае кишечного инфекционного заболевания, отравления, связанного с употреблением блюд.
- Авария и (или) отсутствие водоснабжения