Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №5 муниципального образования город Горячий Ключ

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО МБДОУ д/с № 5
_____ Е.А.Чеснокова
от 01.01.2020г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ д/с № 5
_____ Е.Ю. Антоненко
Приказ от 01.01.20г. № 44

Антоненко Евгения Юрьевна
я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
МБДОУ д/с №5
г. Горячий Ключ

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации проведения производственного контроля В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД №5 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ

I. **Общие положения**

1. Организацию проведения производственного контроля осуществляет заведующий МБДОУ д/с №5.

МБДОУ д/с №5 находится по адресу: Краснодарский край, г.Горячий Ключ, ул. Гоголя,36. Расположен в двухэтажном здании, площадью 1981,4 кв.м. Площадь земельного участка 7858 кв.м, на котором имеются 12 игровых площадок, а также теневые навесы.

2. В МБДОУ д/с №5 имеются в наличии:

-Федеральный закон от 25.03.2013 года № 28564 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для ДОО

- программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

II Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль осуществляют тремя основными методами - визуальным, лабораторным и инструментальным:

визуальный контроль - проводит специально уполномоченное должностное лицо дошкольного учреждения;

лабораторно-инструментальный контроль – аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключается договор на проведение соответствующих исследований;

инструментальный контроль - может осуществлять непосредственно

сотрудник дошкольной организации, который прошел специальное обучение и владеет методикой проведения исследований. Используемые в дошкольных организациях инструментальные средства измерений надлежит метрологически поверять и получать на них необходимые свидетельства.

Основные объекты дошкольных организаций, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

- территория (земельный участок);
- здание, помещения пребывания детей;
- медицинские, санитарно-бытовые, административные помещения, пищеблок;
- пищевые продукты;
- питьевая вода;
- рацион питания;
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и др. оборудование;
- игры, игрушки, технические средства обучения;
- санитарно-противоэпидемический режим;
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации;
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения;
- персонал объекта, условия труда.

Визуальный производственный контроль - основные направления:

1. Контроль наличия и правильности оформления документации (договора необходимые при осуществлении вида деятельности; документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; технологические карты по приготовлению блюд; журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья, личные медицинские книжки сотрудников, нормативно-методическая и медицинская документация, учётно - отчётная документация по вопросам производственного контроля.
2. Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля.
3. Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования.
4. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий.
5. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.
6. Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи).

7. Контроль условий хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов.
8. Контроль на этапах технологического процесса приготовления пищи.
9. Контроль качества готовой пищи.
10. Контроль состояния здоровья детей.
11. Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Лабораторно-инструментальный производственный контроль предусматривает проведение различных видов исследований, в том числе замеры параметров воздушной среды, мебели, уровней искусственной освещённости, исследования качества и безопасности питьевой воды, готовой пищи замеры температуры холодильного оборудования и т.д (таблица):

Исследуемые параметры	**Место замеров или отбора проб**	**Рекомендуемая периодичность исследований**	**Нормативные документы, определяющие предмет контроля**
Температура воздуха	В соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13	Персоналом ежедневно; ответственным лицом не реже 1 раза в месяц, при изменении погодных условий, в начале отопительного сезона	приложение № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13
Относительная влажность и скорость движения воздуха	Помещения, где пребывают дети, медицинский кабинет, производственные помещения пищеблока, постирочной.	Не реже 2 раз в год	п.8,4;СанПиН 2.4.1.3049-13; приложение № 3
Температура поверхности отопительных приборов	Помещения, где пребывают дети	Не реже 2 раз в год, в начале отопительного сезона	ПриложениеN 3 к СанПиН 2.4.1.3049-13
Коэффициент естественной освещённости (КЕО)	Приёмные, раздевальные, групповые, комнаты музыкальных и физкультурных занятий, спальные	При уменьшении освещённости в связи с изменением высоты окружающей жилой застройки, затенением деревьев или изменением светопропускающей способности окон	Таблица № 2 норми-руемые показатели СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.1.3049-13;
Уровень искусственной освещённости	Приёмные, раздевальные, груп-повые, комнаты музыкальных и физкультурных занятий, спальные	Не реже 2 раз в год	Таблица № 2 нормируемые показатели СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;
Микробиологические и санитарно-химические исследования питьевой воды из разводящей сети	Водоразборные краны пищеблока, буфетных групп, медицинского кабинета	Не реже 1 раза в год, а также после проведения ремонтных работ	СанПиН 2.1.4.1074-01
Микробиологические исследования питьевой воды, используемой для организации питьевого режима	Вода из графинов, оборудования для отпуска питьевой воды	Не менее 2 раз в год	п.9.3СанПиН 2.4.1.3049-13; СанПиН 2.1.4.1116-02
Линейные измерения мебели, оценка правильности её расстановки, оценка	Групповые, спальные	Не реже 2 раз в год	СанПиН 2.4.1.3049-13;

соответствия маркировке и ростовым показателям детей			
Исследования воздушной среды на содержание вредных веществ (фенол, формальдегид и другие летучие органические вещества)	Приёмные, раздевальные помещения, групповые, спальни, залы для музыкальных и физкультурных занятий, туалетные групп	Через месяц после завершения строительства объекта или осуществления ремонтных работ, замена мебели	ГН 2.1.6.1338-03
Микробиологические и паразитологические исследования смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов	Игрушки и наглядные пособия из групповых помещений, предметы инвентаря и оборудования групповых помещений, пищеблока, физкультурных залов, посуда, спецодежда и руки персонала пищеблока и воспитателей, медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из медицинских помещений	Не реже 2 раза в год, в случаях повышенной заболеваемости детей	СанПиН 3.2.3215-14; МУ 2657-82от 31.12.1982
Исследования проб готовых блюд (микробиологические показатели)	Пищеблок линия раздачи	Не реже 2 раза в год	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санэпиднадзору (контролю) раздел 1 п. 9.16
Содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность суточного рациона	Отбор проб со стола	Не реже 2 раза в год	СанПиН 2.4.1.2791-10; МУ «Организация питания в МДОУ»
Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах	Отбор проб со стола	Не реже 2 раза в год	Инструкция по проведению С-витаминизации питания 928-72от 06.06.1972
Температура воздуха в холодильных шкафах и камерах	Складские и производственные помещения пищеблока	Ежедневно	СанПиН 2.4.1.3049-13
Микробиологические, санитарно-химические и паразитологические исследования песка в песочницах	Песочницы на игровых площадках	Не реже 1 раза в год, а также при смене песка	СанПиН 2.4.1.3049-13
Инструментальный контроль эффективности работы теплового оборудования	Каждая единица оборудования	Не реже 1 раза в год	Технологические карты по приготовлению кулинарной продукции и готовых блюд
Температура воды в моечных ваннах	Моечные ванны для мытья кухонной посуды на пищеблоке, для мытья столовой посуды в буфетных групп	Не реже 2 раза в год	СанПиН 2.4.1.3049-13

Эффективность мытья посуды (экспресс-методы)	Моечные ванны для мытья кухонной посуды на пищеблоке, для мытья столовой посуды в буфетных групп	Не реже 2 раза в год	СанПиН 2.4.1.3049-13

Результаты лабораторных исследований контролирует заведующий МБДОУ д/с №5. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля юридическое лицо должно принять соответствующие меры по устранению выявленных нарушений и недопущению их возникновения впредь. При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, следует своевременно информировать органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

III Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники МБДОУ д/с №5

Срок действия программы 5 лет.