

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по физическому направлению развития детей
№41 «Лесная сказка» города Лесосибирска»

ПРИКАЗ

«09» января 2019 г

№ 2

О назначении ответственных
за производственный контроль

С целью выполнения требований Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о проведении санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, установления строгого порядка в организации производственного контроля в МБДОУ, проводимого различными категориями работников учреждения в соответствии со своими должностными обязанностями и мерой их ответственности, руководствуясь СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее — СанПиН 2.4.1.3049-13), ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», письмом Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/ 4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБДОУ на 2019 год.
2. Вменить в обязанность осуществление производственного контроля следующим должностным лицам:
 - по разделу «Организация питания»:
 - медицинским сестрам;
 - кладовщику;
 - шеф-повару.
3. Возложить ответственность за производственный контроль на Паркачеву Снежану Александровну, заместителя заведующего.
4. Разместить Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий в МБДОУ на официальном сайте.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



В. А. Жаркова

С. А. Паркачева

« 09 » 01 2019

Е. В. Хоботова

« 09 » 01 2019

Л. В. Мамонтова

« 9 » 1 2019

С. Н. Гильманова

« 09 » 01 2019

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №41
В.А.Жаркова



г. Лесосибирск, 5 микрорайон, д. 10а

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий**

г. Лесосибирск

2019 год

Циклограмма действий по организации производственного контроля

1. Изменения в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечить перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Назначить ответственных лиц за проведение производственного контроля (перечень).
4. Составить перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной и гигиенической подготовке.
5. Разработать план объектов производственного контроля: периодичность, стоимость.
6. Утвердить программу производственного контроля.

Что включает производственный контроль

1. Организация питания

- лабораторные исследования пищи на калорийность;
- лабораторные исследования пищи ОКИ;
- лабораторные исследования пищи на БГКП;
- забор смывов на пищеблоке;
- контроль наличия сертификатов, декларация соответствия, технический регламент на молоко - 88 ФЗ, масло - 90ФЗ, сок - 178 ФЗ;
- контроль паспортов на транспорт;
- контроль за бесперебойной работой холодильного оборудования;
- контроль за наличием и использованием инвентаря и посуды;
- контроль за хранением скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- контроль за выходом готовой продукции;
- контроль за получением кипячёной питьевой воды;
- контроль за соблюдением 10-дневного меню;
- контроль за выдачей пищи на группы;
- контроль за соблюдением норм питания;
- контроль за С-витаминизацией блюд (лабораторный анализ);
- контроль за своевременностью прохождением медицинского осмотра;
- контроль за профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников;

2. Бассейн

- лабораторные исследования воды 1 раз в квартал.

Введение.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей №41 «Лесная сказка» города Лесосибирска».

В феврале 2012 года была получена новая бессрочная лицензия на ведение образовательной деятельности по программе дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей.

Учреждение расположено в центральной части города по адресу: 5 микрорайон, д.10а, удобен подъезда из любой точки города, практически для всех городских маршрутов.

Режим работы учреждения 5-дневный с 07 часов до 19 часов, выходные: суббота, воскресенье, праздничные дни.

Приём детей в учреждение осуществляется на основании Постановления администрации г. Лесосибирска, в соответствии с Уставом учреждения.

Структура учреждения. В детском саду 12 групп от 2 до 7 лет: 2 группы первого младшего возраста, 10 групп дошкольного возраста. Общее количество 327 детей:

«Непоседы» 26детей - первая младшая группа;

«Колобок» 27 детей - вторая младшая группа;

«Солнышко» 26 детей - первая младшая группа;

«Ягодка» 28 детей – подготовительная к школе группа

«Капитошка» 28 детей –старшая группа;

«Кораблик» 28 детей - подготовительная к школе группа;

«Боровичок» 26 детей - подготовительная к школе группа;

«Знайки» 27 детей – подготовительная к школе группа;

«Гномики» 29 детей - вторая младшая группа;

«Пчёлка» 30 детей – средняя группа;

«Почемучки» 28 детей – старшая группа;

«Кузенька» 28 детей - средняя группа.

Особое место организации условий содержания детей, их оздоровлению отводится питанию. Организация питания начинается с поставки продуктов в учреждение, которая осуществляется на основе контракта по итогам аукционов или котировок, по договорам. Ассортимент и количество продуктов определяют медицинские сёстры совместно с заведующей и кладовщиком на основе десятидневного меню. Обеспечение доброкачественными продуктами - обязанность кладовщика и медицинских сестер. Качественное и вкусное приготовление блюд - забота поваров. Кратность питания следующая: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Для каждой группы определено своё время для получения пищи на пищеблоке. Перед получением младшие воспитатели сервируют столы, раскладывают пищу после получения согласно контрольному блюду. Воспитатели следят за эстетикой и этикой принятия пищи детьми, учат культуре поведения за столом. На пищеблоке трудятся 4 повара и 3 подсобных рабочих. Все повара

имеют профессиональное образование, шеф-повар более 10 лет трудится в детском саду, чётко знает организацию детского питания, требования и условия его качественного обеспечения. В целом питание детей является сбалансированным, разнообразным и полезным.

Физическое развитие детей является приоритетным в ДОУ. Для этого функционирует бассейн, совмещённый с музыкальным физкультурный зал, малый тренажёрный зал (в переходе), работают 2 специалиста по физическому развитию детей.

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Положения производственного контроля.

Объектом производственного контроля является:

1. Организация питания детей в ДОУ:

- производственные помещения;
- транспорт;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- сырьё;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция

2. Бассейн.

Производственный контроль включает:

1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствие с осуществляемой деятельностью.

2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний.

- лабораторные исследования пищи на калорийность;
- лабораторные исследования пищи ОКИ;
- лабораторные исследования пищи на БГКП;
- забор смывов на пищеблоке;
- контроль за С-витаминизацией блюд (лабораторный анализ);
- лабораторные исследования воды в бассейне не реже 1 раза в квартал.

3. Организация:

- контроль наличия сертификатов, декларация соответствия, технический регламент на молоко - 88 ФЗ, масло - 90ФЗ, сок - 78 ФЗ;
- контроль паспортов на транспорт;
- контроль за бесперебойной работой холодильного оборудования;
- контроль за наличием и использованием инвентаря и посуды;
- контроль за хранением скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- контроль за выходом готовой продукции;
- контроль за получением кипячёной питьевой воды;

- контроль за соблюдением 10-дневного меню;
- контроль за выдачей пищи на группы;
- контроль за соблюдением норм питания;
- контроль за своевременностью прохождением медицинского осмотра;
- контроль за профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников;

4. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за:

- выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- соблюдением санитарных правил.

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.

В соответствие с приказом по учреждению «О назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля» N 2 от 12.01.2015 г. в перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль, входят следующие работники ДОУ:

1. Заместитель заведующего
2. Завхоз
3. Шеф-повар
4. Медицинская сестра
5. Кладовщик
6. Старший воспитатель

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.

№ п/п	Должность	Периодичность медосмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1.	заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	заместитель заведующего	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	медсестра	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год
5.	повар	1 раз в год	1 раз в год
6.	подсобный рабочий (пищеблок)	1 раз в год	1 раз в год
7.	кладовщик	1 раз в год	1 раз в год
8.	младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
9.	Воспитатель, ст. воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Кастелянша, машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Завхоз	1 раз в год	1 раз в 2 года
14.	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
16.	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года

18.	Инструктор по физкультуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень видов деятельности и услуг, оказываемых ДОУ

Уход и присмотр.

Образование детей дошкольного возраста.