Утверждаю:

 Заведующий МДОУ

 Захаровский детский сад №2

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Азоркина

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных норм и правил в

муниципальном дошкольном образовательном учреждении

Захаровский детский сад №2

 на 2020 – 2021 учебный год.

с. Захарово

**1.Наименование учреждения:**

муниципальное дошкольное образовательное учреждение Захаровский детский сад №2

Юридический адрес:

391740 Рязанская область, с. Захарово ,ул.Победы. д.42

Фактический адрес:

391740 Рязанская область, с. Захарово ,ул.Победы. д.42

**2.Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в МДОУ.**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

1/ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно- противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».

2/ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.

4/ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5/ СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**3.Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля:**

Азоркина Валентина Вячеславовна – заведующий МДОУ Захаровский детский сад №2

Хлыстова Елена Николаевна – завхоз МДОУ Захаровский детский сад №2

*К осуществлению контроля в ДОУ мы предъявляем следующие требования:*

 • Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности ДОУ;

 • Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДОУ;

 • Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи; контроль по всем направлениям работы, по воспитанию и обучению планируется в единстве);

 • Выявление опыта работы; причин, вызывающих недостатки; выработка эффективных мер по их устранению;

 • Своевременность контроля;

 • Гласное подведение итогов;

 • Мероприятия, намеченные в результате контроля должны обязательно выполняться

**План производственного контроля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **контроль** | **Наименование мероприятий** | **периодичность** | **ответственный** |
| 1 | Санитарные требования к участку | Проверка исправности игрового оборудования на участке | Ежедневно   | Воспитательпо смене  |
| Проверка санитарного состояния теневого навеса | Ежедневно |
| Проведение санитарной чистки зеленых насаждений | Ежедневно | дворник |
| Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей  | 1 раз в квартал | заведующий |
| Проверка уборки участка  | Ежедневно |
| 2 | Санитарные требования к зданию | Обеспечение естественного сквозного проветривания | Ежедневно | воспитатель |
| Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию  | 1 раз в квартал | заведующий |
| осмотр технического состояния здания | весна-осень | Комиссия по осмотру здания. |
| -Функционирование системы теплоснабжения-фунуционирование системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов | 1 раз в месяц, при необходимости – заявка на ремонтные работы в теч. дня | заведующий |
| Состояние кровли, фасада, цоколя | 1 раз в неделю, при необходимости – заявка на ремонтные работы в теч. 7 дней |
| Внутренняя отделка помещений: в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются сертифицированные материалы | После проведения ремонта |
| 3 | Требования к оборудованию помещений | Детская мебель:- Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей,- Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам  | 2 раза в год после проведения антропометрических обследований | воспитатели |
| Уголки и зоны природы:Запрещается держать ядовитые растения, а так же растения, имеющие колючки |  1 раз в год перед началом учебного года | Воспитатели групп |
| Санитарное состояние ковровых изделий: - визуальный контроль за состоянием ковровых изделий,- обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года | Ежедневно1 раз в год | Воспитатель  |
| Проверка закрепления оборудования  | 1 раз в квартал | воспитатель |
| 4 | Требования к искусственному освещению | Проверка искусственной освещенности в основных помещениях | Ежедневно | заведующий |
| Проверка уровней естественного освещения | 2 раза в год  |
| Проверка чистки оконных стекол | по графику | Пом. воспитателя |
| 5 | Требования к отопительной системе, соблюдение теплового режима | Проверка температурного режима, проветривания | Ежедневно | воспитатель |
| Контроль функционирования системы теплоснабжения | Ежемесячно, при неиспрвности – устранение в течении суток | заведующий |
| Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с подготовкой соответствующей документации | август |
| ведение журнала температурного режима | во время отопительного сезона | завхоз |
| проверка работы нагревательных приборов | Ежедневно зимний период | рабочий |
| 6 | Требования к санитарному содержанию помещений | Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов   | Ежедневно | медсестра |
| Режим ежедневных уборок помещений | постоянно | заведующий |
| Проверка проведения генеральной уборки (график проведения генеральных уборок утверждается в начале учебного года) | 3,4 неделя каждого месяца | заведующий |
| Проверка мытья игрушек | Ежедневно | заведующий |
| - визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец; по мере загрязнения -подлежат немедленной замене- Проверка смены постельного белья и полотенец | ежедневно1 раз в неделю | Маш. Стирки белья |
| Проверка маркировки постельного белья, полотенец | 1 раз в неделю | Маш. Стирки белья |
| Питьевой режим: визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима | ежедневно | воспитатель |
| 7 | Требования к организации питания | Проверка столовой и кухонной посуды на целостность  | 1 раз в месяц  | заведующий |
| Проверка выполнения режима организации питания | ежедневно |
| Проверка витаминизации блюд | ежедневно |
| Проверка суточной пробы | ежедневно |
| Проверка поступающих продуктов(наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на п\п) | На каждую партию товара |
| Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов | ежедневно |
| Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников | ежедневно | повар |
| Проверка хранения овощей и температурного  | ежедневно |
| 8. | Требования к организации режима дня и учебных занятий | Посещаемость в группе:Ежедневное ведение табеля посещаемости | ежедневно | Заведующий, воспитатель на смене |
| Режим дня и расписание занятий :- утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН - контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий. | 2 раза в год(перед началом учебного года и летнего оздоровит.периода)1 раз в неделю | заведующий |
| Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки  | 1 раз в квартал | заведующий |
| проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности | ежемесячно | заведующий |
| 9 | Требования к организации физического воспитания | Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН |  2 раза в год (нач.учеб.года и летний период) | заведующий |
| Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики | 1 раз в неделю |
| Мероприятия по закаливанию детей:- утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН;- медико –педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | 2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)1 раз в месяц |
| 10 | Требования к организации приема детей в ДОУ | - Комплектование группы согласно Правилам приема в ДОУ;- Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты.- Проверка утреннего приема детей | 1 раз в неделю | заведующий |
| 11 | Прохождение проф.осмотров  | Проверка личной гигиены сотрудников | Ежедневно | заведующий |
| Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания | Ежедневно |
| Проверка прохождения медосмотров | 1 раз в год |
| Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения, с пометкой о сдаче в личной мед.книжке | 1 раз в год |

.

**План работы бракеражной комиссии.**

**на 2020/2021 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии повара |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии  |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии,  |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  | **Наименование мероприятия** | **Периодичность**  |
| 1 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 3 | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. | постоянно |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение | постоянно |
| 7 | Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  | постоянно |
| 8  | Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении мероприятий по контролю (надзору)  | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений. |

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень ситуаций** | **Ответственный** | **Срок** |
| 1 | Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;- разлив ртути в помещениях, на территории;- подача некачественной по органолептическим показателям воды;- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. | Заведующий | В день, час возникновения ситуаций |

 В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Учредителя.

