

09.01.2017 Приказ №

Программа производственного контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил в организации работы МБДОУ № 220

Цель: Создание необходимых санитарно-гигиенических условий, обеспечивающих полноценное функционирование МБДОУ № 220

Задачи:

1. Обеспечить выполнение Инструкции по охране жизни и здоровья детей
2. Организовать постоянный систематический контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил в МДОУ № 220
3. Повысить профессиональную компетентность и грамотность сотрудников МБДОУ № 220 в вопросах выполнения санитарных правил и нормативов.

№ п/п	Раздел работы	Вопросы, требующие контроля	Объем контроля	Ответственный
1	Организация	1.Качество поступающих продуктов и условия транспортировки 2.Условия хранения и соблюдение сроков реализации продуктов 3.Технология приготовления пищи и качество готовых блюд 4.Санитарно-противоэпидемический режим 5.Организация обработки посуды 6.Соблюдение правил личной гигиены сотрудников	Пищеблок, кладовая Пищеблок Пищеблок. все подразделения Пищеблок все подразделения	Заведующий Кладовщик Медсестра шеф-повар бракеражная комиссия
2.	Общее санитарно-гигиеническое состояние	Воздушный режим Питьевой режим Естественное и искусственное освещение Тепловой режим	Групповые, муз.зал, физ.зал, все подразделения	М/с,ст.восп.,врач Группа контроля все категории работников
3.	Оборудование, содержание	Исправность вытяжной вентиляции Холодильные установки с термометрами		Врач

	пищеблока	<p>Четкое определение мест хранения продуктов с маркировкой «мясо», «рыба» и т.д.</p> <p>Кладовые для овощей и сухих продуктов</p> <p>Разделочные столы, доски, ножи, мелкий деревянный инвентарь, их маркировка, способ хранения</p> <p>Хранение отходов, очистка и обработка спец. бачков для отходов</p> <p>Кухонная посуда, банки, ведра, посуда для хранения и перевозки сыпучих продуктов</p> <p>Режим мытья кухонной посуды и оборудования, моечные ванны, уборка в помещениях пищеблока.</p>	Пищеблок	<p>М/сестра</p> <p>Работники</p> <p>Пищеблока</p> <p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Кладовщик</p>
4.	Содержание, оборудование групповых помещений	<p>Соответствующая мебель для детей, согласно количеству, возрасту, росту; ее маркировка, безопасность крепления</p> <p>Индивидуальные шкафы для верхней одежды детей и персонала</p> <p>Устройство для просушки одежды и обуви</p> <p>Наличие индивидуальных полотенец, расчесок, зубных щеток, стаканов для полоскания</p> <p>Настенные или подвесные вешалки в умывальной комнате для индивидуальных полотенец, маркировка</p> <p>Хозяйственные шкафы для уборочного инвентаря, чистящих дезинфицирующих средств, недоступность детям</p> <p>В 1 мл. гр. шкаф с отдельными гнездами для горшков</p> <p>Наличие столовой и чайной посуды необходимом количестве, индивидуализация и место хранения, отсутствие битой, пластмассовой и алюминиевой посуды</p> <p>Очередность и способы мытья посуды, правила использования спец. средств, разрешенных к применению в д/с</p> <p>Ветошь, способы хранения и обработки</p> <p>Емкости для пищевых отходов</p>	Все группы	<p>Мед. сестра</p> <p>воспитатели</p> <p>Младшие воспитатели</p> <p>Заместитель заведующего по АХР</p>
5.	Личная гигиена персонала	<p>Прохождение первичного и повторных мед. осмотров, ведение личных медицинских книжек, их хранение</p> <p>Обязательный ежедневный мед.осмотр рук, лица и др.</p> <p>Организация гигиенической аттестации, прохождение санитарного минимума для всех работников д/с, связанных с обслуживанием и питанием детей</p> <p>Санитарная одежда, сменная обувь персонала, маркировка, хранение, сменяемость</p> <p>Обработка рук при приготовлении пищи, использование индивидуальных полотенец</p>	<p>Все работники МДОУ</p> <p>Работники пищеблока</p>	<p>Врач</p> <p>М/сестра</p> <p>Работники</p> <p>Пищеблока</p> <p>Воспитатели</p> <p>Мл.восп-ли</p> <p>М/сестра</p>