

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ, ОСТАВИШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,
"ЁЛКИНСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ"

ОКПО 53531588 ОГРН 1026100705487 ИНН/КПП 6103005121/ 610301001
ул. Тимирязева 1, х. Елкин Багаевский р-н Ростовская обл. 346621
тел. 8(86357)41536 E-mail: dd_elkin@rostoblr.ru

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового
коллектива ГКУ СО РО
Ёлкинского центра помощи детям
Протокол № 09 от 01.09.2026



Программа производственного контроля:

**ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ,
ОСТАВИШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,
"ЁЛКИНСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ"**

1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) ГКУСО РО Ёлкинского центра помощи детям (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СанПиН 2.4.2.4283-26, СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07). Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательно-воспитательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Общее руководство и организация производственного контроля в ГКУСО РО Ёлкинском центре помощи детям осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется за деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических(профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания».
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 01.06.2021 № 852 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;
- Постановление Правительства РФ от 24.05.2014 № 481 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей» (с изменениями от 19.04.2022 № 705)
- «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

Санитарные правила и нормы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями от 22.08.2024
- СанПиН 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров выполнения работ или оказания услуг»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ МЗ и СР РФ от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» с изменениями от 12.12.2023 приказ № 67;

- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения и территория учреждения;
- 2.2. Помещения пищеблока;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Продукты питания;
- 2.6. Готовая продукция;

2.7. Отходы производства и потребления.

3. Ответственный за осуществление производственного контроля

Ответственный за осуществление производственного контроля за соблюдением гигиенических требований к устройству, содержанию, организации режима работы учреждения, питания воспитанников, за общее руководство и организацию производственного контроля Галатова М.И., директор центра.

4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля Осуществляют контроль за:
Галатова Маргарита Ивановна	Директо р	1 Разработкой мероприятий по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных нормативных правил в центре. 2 Своевременное приобретение официально издаваемой нормативно-правовой документации, изучение и использование требований Закона, постановлений Правительства РФ и Правительства Ростовской области. 3 Изучением и использованием должностными лицами санитарных правил, гигиенических требований к устройству, содержанию, организации режима работ центра и питания воспитанников. 4 Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных, нормативно-правовых правил к работе всех сфер деятельности. 5 Прием на работу лиц, прошедших медицинский осмотр. 6 Своевременное информирование санитарно-эпидемиологической службы района об аварийных ситуациях в учреждении, выездах воспитанников за пределы населенного пункта. 7 Осуществление постоянного контроля за работой пищеблока, организацией рационального, витаминизированного питания воспитанников. 8 Выполнением натуральных норм питания, витаминизацией 3-х блюд. 9 Организацией работы по профессионально-гигиенической подготовке работников учреждения, прохождение ими в срок медицинских осмотров. 10 Организацией проведения ежегодной диспансеризации воспитанников
Кусова Ирина Юрьевна	зам. директора по ВР	1 Организацию режимных моментов, воспитательного процесса в учреждении. 2 Строгое выполнение воспитанниками правил личной гигиены, гигиенического режима в учреждении. 3 Выполнение регламентированной и нерегламентированной деятельности воспитанниками и педагогами. 4 Применением в своей работе в равной мере здоровьесберегающих технологий. 5 Организацию и проведение оздоровительной работы, своевременное использование эффективных приемов психолого-педагогического сопровождения в работе с детьми. 6 Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда участниками воспитательного процесса. 7 Разработку мероприятий по профилактике травматизма. 8 Соблюдение санитарно-гигиенических требований к устройству, содержанию, организации режима, внешнему виду воспитанников;

Бабкин Дмитрий Евгеньевич	зам. директора по ОБ	1 Работу по разработке мероприятий по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных нормативных правил в центре. 2 Наличие в достаточном количестве производственного оборудования, инвентаря, предметов личной гигиены, посуды, моющих и дезинфицирующих средств. 3 Исправностью и своевременным регламентом технологического оборудования. 4 Осуществление мероприятий по борьбе с насекомыми, грызунами. 5 Организацию и проведение генеральной уборки с профилактическим ремонтом и с последующей дезинфекцией 1 раз в месяц – по графику и 1 раз в неделю в период пандемии. 6 Выполнение всех требований к организации работы в зимних условиях. 7 Выполнение требований к качеству пресной воды. 8 Организацию и проведение дератизационных и дезинфекционных работ в учреждении, заключение договоров на проведение работ и поставку товаров. 9 Учет аварийных ситуаций в учреждении, быстрое и качественное решение ЧП в учреждении. 10 Выполнение требований к естественному и искусственному освещению, соблюдению температурного режима в учреждении. 11 Обеспечение учреждения горячей и холодной водой, температурой подаваемой воды к душам, мойке, умывальной комнаты, пищеблока не менее 37⁰С. 12 Организацию и постоянный контроль по вывозу твердых бытовых отходов, за санитарное состояние двора и прилегающей территории, озеленение, заключение договоров на утилизацию отходов, 13 Организация комплекса профилактических мероприятий, направленных на нераспространение вирусной инфекции.
Малая Елена Владимировна	Медсестра (с выполнением обязанностей диет сестры)	1 Ведение технологических карт, соответствующим рецептурным сборникам. 2 Ведение всей необходимой документации по организации питания. 3 Правильность написания меню-требования на текущий год и ежедневное вывешивание меню в пищеблоке. 4 Заполнение меню-требования на каждый последующий день, согласно фактической наполняемости, указывая расход продуктов и выход блюд в зависимости от возраста и с учетом натуральных норм, давать медико-биологическую и гигиеническую оценку рациона питания, подсчитывая ежемесячно калорийность. Норма вложения сырья должна соответствовать таблице, приведенной в приложении Сборника технологических нормативов. 5 Написание меню-требования, руководствуясь «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для приготовления общественного питания». 6 Разработку и согласование с директором перспективного меню на разные сезоны; 7 Обеспечение разнообразного питания, правильного сочетания продуктов, при необходимости использовать таблицу взаимозаменяемости продуктов; 8 Выполнение натуральных норм питания по основным продуктам питания, их корректировку, витаминизацию третьих блюд. 9 Оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд. 10 Составление ежедневного меню-раскладки на основании примерного двухнедельного перспективного сезонного меню.

		11 Проверку качества поступающих продуктов на склад и их записи в Журнал бракеража сырой продукции, сроков реализации поступающих продуктов на склад. 12 Условия хранения продуктов, соблюдение сроков их хранения и реализации, температурного режима хранения. 13 Закладки основных продуктов питания. 14 Качеством продукции приготовляемой пищи с ведением журнала бракеража готовой продукции. Бракеражом блюд, приготовленных на пищеблоке с регистрацией в Журнале бракеража готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, соблюдение приготовления пищи, готовность и время выдачи блюд). 15 Ведение журнала бракеража сырых продуктов. 16 Осуществление С-витаминизации третьих блюд, контролем над содержанием основных ингредиентов и калорийности пищи. 17 Проведением ежемесячного подсчета количества веществ и калорийности рациона, выполнение натуральных норм за 10 дней и своевременную корректировку. 18 Содержанием основных санитарно-гигиенических требований: - состоянием пищеблока, склада продуктов; - санитарным состоянием холодильников, - ведением Журнала температурного режима холодильников; - за взятие суточных (48-часовых) проб, их хранением; - за проведением генеральной уборки один раз в месяц_неделю в период пандемии, - за составлением графика проведения уборок на пищеблоке и складе; - за соблюдением личной гигиены работников пищеблока; - за технологией приготовления пищи, вкусовыми качествами, сроком реализации; - гигиеническим обучением персонала пищеблока.
Малая Елена Владимировна Хамдиева КибрияАлиевна	Медсестра (ПКО) Медсестра (СВГ)	1. Сезонное оздоровление воспитанников, проведение профилактических и оздоровительных мероприятий, проведение углубленных медицинских осмотров: - выездные консультации к специалистам воспитанников, состоящих на «Д»-учете; - наблюдение за детьми в динамике; - сезонное оздоровление воспитанников; - проведение мероприятий по снижению заболеваемости в период эпидемий; - контроль соответствия одежды сезону, индивидуальности, хранения, стирки; - контроль состояния ногтей, волос; - контроль посещения и мытья воспитанников. 2. Санацию очагов инфекции 3. Обследование на гельминтов. Профилактическое лечение противогельминтозными препаратами. 4. Осмотр детей на педикулез, своевременная санация. 5. Проведение профилактических прививок согласно утвержденного плана на 2026г. 6. Профилактику заболеваний и витаминотерапию в весенние, осенние месяцы 7. Организацию и проведение генеральной уборки в учреждении согласно графику.

		8. Проведение профилактической дезинфекции, обязательную обработку мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств. Ведение Журнала расходования дезсредств. 9. Разведение дезсредств согласно правил, заполнение Журнала «Санитарно-дезинфекционного режима». 10. Соблюдением маркировки постельного белья, полотенец, уборочного инвентаря. 11. Осуществление смены постельного белья согласно установленным правилам. 12. Осуществление систематического контроля санитарного состояния и содержания всех помещений и территорий двора учреждения. 13. Соблюдением требований к содержанию помещений, освещенности, мебели, режиму проветривания. 14. Проведение оздоровительных мероприятий. 15. Диспансеризацией воспитанников. 16. Комплекс профилактических мероприятий, направленных на нераспространение вирусной инфекции 17. Ведение всей необходимой документации, журнала проводимых процедур.
Ахмедов Исламджан Мухамедович	Врач- педиатр	1 Проведение противотуберкулезной работы 2 Организацию контроля по соблюдению возрастных режимных моментов в учреждении. 3 Стабилизацию и улучшение основных показателей здоровья воспитанников. 4 Амбулаторный прием воспитанников. Раннее выявление и изоляция детей с острыми инфекционными заболеваниями, соблюдение карантина, выполнение карантинных мероприятий. 5 Санитарно-просветительную работу среди воспитанников, пропаганду ЗОЖ. Организацию часов здоровья 6 Контроль наличия и исправности медицинского оборудования. 7 Работой медблока, проведением терапии строго по назначению врача.
Кривко Светлана Георгиевна	кладовщик	1 Получение продуктов питания. 2 Качество поступающего сырья и готовой продукции, наличие сопроводительных документов в полном объеме. 3 Поступление продуктов питания в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации, санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам. 4 Качество хранения продуктов и сырья, соответствие температурного режима, совместимости, сроков реализации. 5 Состояние холодильников и холодильной камеры, ведение журнала температурного режима холодильников. 6 Проведение генеральной уборки складских помещений один раз в месяц, соблюдение правил личной гигиены.
Селиванова Елена Юрьевна Сытгникова Елена Юрьевна	повара	1 Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, нормы закладки сроки реализации, чистоту и порядок на пищеблоке. 2. Санитарное состояние пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря. Проведение генеральной уборки 1 раз в месяц – по графику, 1 раз в неделю в пандемию – согласно графика. 3. Контроль качества сырья, продуктов, поступающих в производство на пищеблок. 4. Обеспечение температурного режима холодильников. 5. Правильность отбора и хранения суточной 48-часовой пробы. 6. Персональное выполнение правил личной гигиены. 7. Проведение контроля содержания основных ингредиентов и калорийности пищи. 8. Проведение ежедневной влажной уборки пищеблока. 9. Соблюдение правил мытья кухонной уборки пищеблока.

		10. Соблюдение режима приема пищи воспитанниками. 11. Учет боя посуды. 12. Качество мытья столовой посуды, столов, полов после каждого приема пищи, кухонного и столового инвентаря, мебели, чистоту пищеблока и соблюдение режима, санитарных правил мытья. 13. Качество хранения чистой посуды, ветоши. 14. Дезинфекцию посуды в случае карантина. 15. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима. 16. Ведение журнала боя посуды. 17. Ежемесячную до 01 числа подачу сведений о бое посуды Бабкину Д.Е., зам. директору по ОВ. 18. Качество сырья, продуктов, поступающих в производство на пищеблок.
Шрейнер А.О., Осипова Л.Н., Осипова Г.А., Сосницкая Г.А.	воспитатель и	1 Соблюдение режима дня в учреждении. 2 Контролем по выполнению воспитанниками правил личной гигиены. 3 Организацию и контроль дежурства воспитанников. 4 Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в учреждении, требований к санитарному состоянию помещений. 5 Проведением уборки в спальнях комнатах. 6 Проведение мероприятий по воспитанию ЗОЖ и «часа здоровья». 7 Соблюдение режимных моментов в учреждении. 8 Состояние спальных комнат, учебной, игровой и других помещений центра, в которых присутствуют воспитанники. 9 Обеспечение порядка в шкафах, тумбочках, комодах, столах воспитанников. 10 Опрятный вид воспитанников. 11 Порядок и чистоту закреплённых участков территории учреждения. 12 Состояние вещей и школьных принадлежностей воспитанников. 13 Выполнение плана работы. 14 Жизнь и здоровье воспитанников во время своего дежурства. 15. Организацию питания воспитанников в СВГ.
Чекалова Л.С., Последова М.А., Никитина А.К.	помощник и воспитатель ей	1 Соблюдением пропускного режима в учреждении. 2 Санитарно-гигиеническим состоянием помещений учреждения. 3 Проведение режимных моментов в учреждении (купание воспитанников, проветривание, уборка и чистота помещений учреждения). 4 Жизнь и здоровье воспитанников в дежурное время. 5. Комплекс профилактических мероприятий, направленных на нераспространение вирусной инфекции
Кривко С.Г., Сосницкая Г.А., Бугаева И.З., Галатова А.А., Бурлакова В.А.,	Педагогиче- -ские работники	1 Соблюдение режима дня в учреждении. 2 Контролем по выполнению воспитанниками правил личной гигиены. 3 Организацию и контроль дежурства воспитанников. 4 Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в учреждении, требований к санитарному состоянию помещений.

Лоткова Н.В, Шрейнер А.О., Осипова Л.Н., Осипова Г.А., Амиршаева Л.И., Кусова И.Ю. Мельникова Н.В., Иноземцева О.В., Пышная М.Г., Хамдиева К.А., Малая Е.В.		5 Проведением уборки в помещениях учреждения. 6 Проведение мероприятий по воспитанию ЗОЖ и «часа здоровья». 7 Опрятный вид воспитанников. 8 Порядок и чистоту закреплённых участков территории учреждения. 9 Выполнение плана работы. 10 Жизнь и здоровье воспитанников во время своего дежурства. 11 Выполнением профилактических мероприятий, направленных на нераспространение вирусной инфекции
---	--	---

5. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор	Директор
Заместитель директора по ВР	Заместитель директора по ВР
Заместитель директора по ОВ	Заместитель директора по ОВ
Главный бухгалтер	Главный бухгалтер
Воспитатель	Воспитатель
Музыкальный руководитель	Музыкальный руководитель
Педагог- психолог	Педагог- психолог
Бухгалтер	бухгалтер
Помощник воспитателя для ночного дежурства	Помощник воспитателя для ночного дежурства
Повар	Повар
Кухонный рабочий	Кухонный рабочий
Кладовщик	Кладовщик
Соц.педагог	Социальный педагог
Кастелянша	Кастелянша
Рабочий по обслуживанию здания	Рабочий по обслуживанию здания
Дворник	Дворник
Сторож(вахтер)	Сторож(вахтер)
Специалист по кадрам	Специалист по кадрам
Специалист по социальной работе	Специалист по социальной работе
Водитель	Водитель
Оператор котельной	Оператор котельной
Инструктор по труду	Инструктор по труду
Электромонтер по ремонту по обслуживанию зданий	Электромонтер по ремонту по обслуживанию зданий

Юрисконсульт	Юрисконсульт
Техник- программист	Техник- программист
Заведующий структурным подразделением	Заведующий структурным подразделением
Педагог дополнительного образования	Педагог дополнительного образования
Инструктор по физкультуре	Инструктор по физкультуре
Инструктор по труду	Инструктор по труду
Врач-педиатр	Врач-педиатр
Медицинская сестра	Медицинская сестра

6. Список сотрудников ГКУСО РО Ёлкинского центра помощи детям, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

1	Галатова Маргарита Ивановна	19.03.1964	х. Ёлкин, пер.Партизанский 39	Директор	Ежегодный	1 раз в 2 года
2	Бабкин Дмитрий Евгеньевич	14.11.1977	ст. Багаевская, ул.Воровского 44-а	Зам. директора по ОВ	Ежегодный	1 раз в 2 года
3	Амиршаева Лейла Илимдаровна	16.09.1999	х. Ёлкин ул. Тимирязева 3 кв. 7	Педагог психолог	Ежегодный	1 раз в 2 года
4	Малая Елена Владимировна	07.01.1978	х. Ёлкин, Советская 24	Медсестра	Ежегодный	1 раз в 2 года
5	Пышная Марина Геннадьевна	09.02.1961	х. Ажинов ул. Заярного, 3 кв.1	Спец. по кадрам	Ежегодный	1 раз в 2 года
6	Мельникова Наталья Васильевна	30.01.1978	х. Карповка, ул. Береговая, 8	Главный бухгалтер	Ежегодный	1 раз в 2 года
7	Никитин Владимир Сергеевич	27.04.1981	х. Ёлкин, ул. Ленина 28	Водитель	Ежегодный	1 раз в 2 года
8	Макаров Роман Вячеславович	03.11.1974	х. Ёлкин, ул. Ермаковская, 11а	Техник- программист,	Ежегодный	1 раз в 2 года
9	Осипов Алексей Анатольевич	29.03.1972	х. Ёлкин, ул. Буденного, 2	Сторож (вахтер)	Ежегодный	1 раз в 2 года
10	Фирсов Игорь Николаевич	19.05.1988	х. Ёлкин, ул. Кооперативная, 87	Юрисконсульт	Ежегодный	1 раз в 2 года
11	Шрейнер Андрей Оттович	02.01.1970	х. Ёлкин ул.Кооперативная, 76	Воспитатель	Ежегодный	1 раз в 2 года
12	Тутенков Алексей Николаевич	28.03.1971	х. Ёлкин, ул. Григорьева, 46	Сторож (вахтер)	Ежегодный	1 раз в 2 года
13	Акатьев Василий Викторович	13.01.1983	х. Ёлкин,	Электромонтер	Ежегодный	1 раз в 2 года

			ул. Сусанина 18			
14	Тутенкова Галина Александровна	19.07.1953	х. Ёлкин, ул. Советская 87	Кастелянша	Ежегодный	1 раз в 2 года
15	Осипова Людмила Николаевна	15.02.1972	х. Ёлкин, ул. Буденного, 2	Воспитатель	Ежегодный	1 раз в 2 года
16	Галатова Анастасия Андреевна	05.10.1991	х. Ёлкин ул. Кооперативная д.5	Музыкальный руководитель	Ежегодный	1 раз в 2 года
17	Последова Марина Александровна	27.10.1969	х. Ёлкин ул. Ленина 68	Помощник воспитателя для ночного дежурства	Ежегодный	1 раз в 2 года
18	Никитина Алла Кареновна	02.07.1987	х. Ёлкин, ул. Ленина 28	Помощник воспитателя для ночного дежурства	Ежегодный	1 раз в 2 года
19	Осипова Галина Александровна	02.01.1965	х. Ёлкин, пер. Партизанский, 20	Воспитатель	Ежегодный	1 раз в 2 года
20	Осипов Александр Анатольевич	20.02.1963	х. Ёлкин, пер. Партизанский, 20	Водитель	Ежегодный	1 раз в 2 года
21	Хамдиева Кибрия Алиевна	24.06.1967	х. Ёлкин, ул. Григорьева 7	Медсестра	Ежегодный	1 раз в 2 года
22	Бугаева Инна Зауровна	06.11.1972	х. Ёлкин, ул. Григорьева, 46	Психолог	Ежегодный	1 раз в 2 года
23	Иноземцева Ольга Владимировна	29.06.1975	х. Ёлкин, ул. Ермаковская, 11а	Бухгалтер	Ежегодный	1 раз в 2 года
24	Лоткова Наталия Викторовна	10.09.1984	ст. Багаевская ул. Свободы, 145	Педагог психолог	Ежегодный	1 раз в 2 года
25	Кусова Ирина Юрьевна	01.08.1990	ст. Багаевская ул. Григорьева, дом 50, корп. А	заместитель директора по ВР	Ежегодный	1 раз в 2 года
26	Селиванова Елена Юрьевна	04.06.1972	х. Елкин Подпольная 34	Повар	Ежегодный	1 раз в год
27	Сосницкая Галина Александровна	21.07.1998	х. Елкина пер. Стадионный 4	Воспитатель	Ежегодный	1 раз в 2 года
28	Кривко Светлана Георгиевна		х. Елкин пер. ул. Кооперативная 76	Кладовщик	Ежегодный	1 раз в 2 года
29	Бурлакова Вероника Александровна	28.04.1981	х. Ёлкин Буденного 30	Социальный педагог	Ежегодный	1 раз в 2 года

30	Сытникова Елена Юрьевна	14.04.1971	х. 30Ёлкин ул. Школьная 44	Повар	Ежегодный	1 раз в год
31	Халитов Камран Рустамович	07.04.1992	х. Елкин пер. Григорьева 7	Сторож -вахтер	Ежегодный	1 раз в 2 года
32	Шпак Николай Владимирович	15.09.1978	х. Ажинов ул. Первомайская 23	Сторож- вахтер	Ежегодный	1 раз в 2 года
33	Ахмедов Исламджан Мухамедович	11.02.1960	ст. Багаевская ул. Советская, 67 а	Врач-педиатр	Ежегодный	1 раз в 2 года
34	Алексеевко Мария Сргеевна	27.06.2000	х. Ёлкин, ул. Урмаковская,54	Помощник воспитателя для ночного дежурства	Ежегодный	1 раз в 2 года

37. План производственного контроля

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	Требования к территории	Проверка исправности игрового оборудования на территории	Постоянно	Зам.дир.по ОВ
		Проверка санитарного состояния теневых навесов	Постоянно	Зам.дир.по ОВ
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Постоянно	Дворник
		Проверка оборудования на территории по охране здоровья и жизни детей	2 раза в год	Зам.дир.по ОВ
		Проверка уборки территории	Постоянно	Зам.дир.по ОВ
		Пропускной режим	Постоянно	Зам.дир.по ОВ
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Помощник воспитателя
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию.	1 раз в квартал	Зам.дир.по ОВ
		Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Зам.дир.по ОВ
		Осмотр технического состояния здания	Февраль, октябрь	Зам.дир.по ОВ
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей.	1 раз в полугодие	Медсестра, воспитатели
		Маркировка мебели		
		Уход за растениями	Постоянно	Воспитатели групп
4	Требования к искусственному освещению	Проверка технологического оборудования	1 раз в квартал	Зам.дир.по ОВ
		Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Постоянно	Зам.дир.по ОВ
		Проверка чистки оконных стекол	1 раз в полугодие	Зам.дир.по ОВ

5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	медсестра Зам.дир.по ОВ
		Ведение журнала температурного режима	Ежедневно во время отопительного сезона	медсестра
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Постоянно	Медсестра, Зам.дир.по ОВ
		Проверка проведения ежедневной уборки с применением дезсредств;	Ежедневно	Медсестра
		Проверка проведения генеральной уборки	Еженедельно	
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Медсестра, Машинист по стирке и ремонту спецодежды
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Медсестра Зам.дир.по ОВ
		Проверка выполнения режима организации питания	Постоянно	директор зам.дир.по ВР, медсестра
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	медсестра
		Проверка суточной пробы	ежедневно	медсестра
		Проверка поступающих продуктов	Постоянно	Кладовщик медсестра
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	Постоянно	Кладовщик медсестра
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	Постоянно	Кладовщик медсестра
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в квартал	Медсестра воспитатели
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Медсестра Зам.дир.по ОВ
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Постоянно	Медсестра Зам.дир.по ВР воспитатели
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	2 раза в год	Директор Зам.дир.по ВР

				воспитатели
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаливающих мероприятий	Постоянно	Воспитатели медсестра
11	Требования к профосмотру	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	медсестра
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	медсестра

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	ГКУСО РО Ёлкинский центр помощи детям
Адрес	346621, Ростовская область , Багаевский район, х.Ёлкин , ул. Тимирязева , 1
Размещение объекта	Столовая, пищеблок размещены в отдельном здании
Холодное водоснабжение	Автономное
Горячее водоснабжение	Имеется
Отопление	Газовая котельня
Вентиляция	Естественная проточно-вытяжная
Освещение	Естественное и искусственное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 16 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

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

№	Наименование мероприятия	периодичность
1.	Проверка масочного режима, термометрии, соблюдение правил личной гигиены воспитанников сотрудников	постоянно
2.	Проверка наличия антисептиков для обработки рук и поверхностей, дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
4.	Выявление сотрудников с температурой, признаками простудных заболеваний. Отстранение их от работы	постоянно
5.	Выявление сотрудников с признаками инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
6.	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно

7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
8.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
9.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	постоянно
10.	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

9. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по ОБ
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение масочного режима, правил личной гигиены воспитанников и сотрудников)	Ежедневно	Зам. директора по ОБ Медицинский работник Воспитатели
Организация питания воспитанников	Постоянно	Медицинский работник бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Согласно Договора	Зам. директора по ОБ
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку.	Зам. директора по ОБ
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Ежегодно	Медицинский работник
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сыр, готовой продукции	Постоянно	Медицинский работник Кладовщик
Соблюдение технологии приготовления блюд	Постоянно	Медицинский работник бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Постоянно	Медицинский работник Повар кладовщик бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Постоянно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник повар

Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия: Медицинский работник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия: Медицинский работник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Постоянно	Медицинский работник повар
Контроль за организацией приема пищи	Постоянно(обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медицинский работник повар бракеражная комиссия
Контроль за отходами	Постоянно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Медицинский работник повар бракеражная комиссия
Качество поставленных сырых продуктов	Постоянно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Медицинский работник повар бракеражная комиссия, Кладовщик.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по ОБ Повар
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медицинский работник повар
Состояние здоровья детей, пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медицинский работник
Соблюдение личной гигиены воспитанниками перед приемом пищи	Постоянно	Воспитатели

10. Организация инструментальных исследований и контроля.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Спальни(помещения)	Параметры микроклимата	1 раз в 2 года (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения(Игровая)	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация	-	Договор на обработку

11. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

12. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Багаевского района. 2.Министерство образования Ростовской области. 3. Роспотребнадзор	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Багаевского района, 2.Министерство образования Ростовской области 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Багаевского района, 2.Министерство образования Ростовской области 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 4.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Багаевского района, 2.Министерство образования Ростовской области 3. Роспотребнадзор	1.Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3.Провести мероприятия по ремонту. 4.Провести экспертизу пищевых продуктов.
Пожар	1.Приведение в негодность кухонного оборудования;	1. Пожарная часть 2. Администрацию Багаевского района, 3.Министерство образования Ростовской области	Временная остановка работы

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- недопущение распространения вирусной инфекции среди воспитанников и сотрудников учреждения;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников,
- обеспечение детей питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

ПРОШНУРОВАНО, ПРОНУМЕРОВАНО, И
СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

19/дсвектадзат ЛИСТОВ

Директор ГКУСО РО Ёлкинского центра
помощи детям

М.И. Галатова

