

«УТВЕРЖДАЮ»
МБДОУ д/с «Колокольчик»
(наименование организации)

Маляренко Наталья Владимировна
(ФИО руководителя)



Приказ № 90 от «31» октября 2023г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке дошкольных образовательных организаций.

Наименование организации	МБДОУ детский сад «Колокольчик»
Юридический адрес	659008 Алтайский край, Павловский район, село Колыванское, улица Гагарина 33А
Фактический адрес	659008 Алтайский край, Павловский район, село Колыванское, улица Гагарина 33А
ИНН	2261005543
КПП	226101001
Телефон	8-385-81-51-7-20
e-mail	mbdou.detskiisadkolokol@yandex.ru
Контактное лицо:	Маляренко Наталья Владимировна

ВНИМАНИЕ!

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г ст. И)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст. 11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Ачтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.*
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел № 1

Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

- ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
- ПРИКАЗ № 302-Н от 12 апреля 2011г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Раздел № 2

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля:

И.о. заведующего Н.В. Маляренко, организатор по питанию М.С. Жигальцова

Раздел № 3

Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов в	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно « Ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно -показательной микрофлоры БГКП	5 смывов"	1 раза в год	МУ№ 2657-82	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раза в год	СПЗ.1.7.2615-10	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» •	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.2.3214-15	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Исследование	Питьевая вода из разводящей	2 пробы			ФБУЗ «Центр	ФБУЗ «Центр
питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем -	(1 проба по химическим показателям, 1 проба на	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства	По 2 пробы	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011».	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском
Химические средства для дезинфекции: ДезХлор	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации	1 образец	2 раза в год	СП 3.5.1378-03	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, воды исследования проводятся повторно.

Раздел № 4

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302- Н.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства		Кухонный работник	2	
Хлор и его соединения		помощник воспитателя	8	
Тепловое излучение		повар	2	-

Раздел № 5

Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
количество человек	1	6	5	4	2	18

Раздел № 6

Перечень работ и услуг, оказываемых населению:

Услуги общественного питания. Ассортимент: напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, третьи блюда.

Раздел № 7

Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

- Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
- Протокол санитарно-химического исследования продукта;
- Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
- Журнал регистрации протоколов исследований
- Договор на проведение дератизации и дезинфекции

Раздел № 8

Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

- Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
- Отсутствие водоснабжения;
- Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 9

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

Заведующий хозяйством: Пономарева Н.С.

Рабочую программу составил: И.о.заведующего Маляренко Н.В.