

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующей МБДОУ ЦРР –
«Детский сад №167»
от 10.01.2023 №18-осн



С.Н. Ухналева

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребенка – «Детский сад №167»

| | |
|--------------------------|---|
| Наименование предприятия | МБДОУ ЦРР – «Детский сад №167» |
| Юридический адрес | г.Барнаул, р.п.Южный, ул.Мусоргского, 28 |
| Фактический адрес | г.Барнаул, р.п.Южный, ул.Мусоргского, 28 |
| ИНН | 2225042500 |
| КПП | 222501001 |
| Телефон | 8(3852)68-74-96 |
| e-mail | mdou167@mail.ru |
| Контактное лицо: | Ухналева Светлана Николаевна, заведующий МБДОУ ЦРР – «Детский сад №167» |

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 так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст. 11)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. 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».
6. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. 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.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Раздел № 2:

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля в МБДОУ ЦРР – «Детский сад №167»:
 Заведующий хозяйством Савченко Т.Н.
 Приказ №18-осн от 10.01.2023 «Об организации производственного контроля»

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 Алтайскому 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 № 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | 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 |
|--|---|------------------|----------------------------|--|---|---|
| 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 раз 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 раз в год | СП 3.1.7.2615-10 | 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» |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|--|---|---|--------------|--|---|---|
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем | 2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели) | 1 раз в год | СанПиН 2.1.4.1074-01 | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр 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 | 3 раза в год | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 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» |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|---|--|-----------------|--------------|--------------------|---|---|
| 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 крае» |
| Химические средства для дезинфекции: <u>Диз хлор</u> | 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 готовых блюд, 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 | | Помощник воспитателя | 13 | IV |
| | | Машинист по стирке | 1 | |
| | | Уборщик служ. пом. | 1 | |
| | | Подсоб. рабочий | 1 | |
| Хлор и его соединения | | Помощник воспитателя | 13 | III |
| | | Машинист по стирке | 1 | |
| | | Уборщик служ. пом. | 1 | |
| | | Подсоб. рабочий | 1 | |
| Тепловое излучение | | Повар | 3 | - |

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

| Должность | заведующий | воспитатели, муз.руководитель | пом. воспитателя. | прочие | повара | Всего |
|--------------------|------------|-------------------------------|-------------------|--------|--------|-------|
| количество человек | 1 | 22 | 15 | 19 | 3 | 59 |

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: образовательная деятельность

Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:


1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований

Договор на проведение дератизации и дезинфекции №230425-ДЗ от 20.01.2023 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

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

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений – врач-педиатр Истомина Л.А., заведующий хозяйством Савченко Т.Н.

Рабочую программу составил: заведующий МБДОУ ЦРР – «Детский сад №167»  С.Н.Ухналева

Ознакомлены:




Т.Н.Савченко

Л.А.Истомина

