

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 212 «Солнышко»

Д.И. Казакова

(ФИО руководителя)



(подпись, печать)

Иванова 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 212 «Солнышко» на 2024 год

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 212 «Солнышко»
Юридический адрес	656019 г. Барнаул улица Юрина, 208а
Фактический адрес	656019 г. Барнаул улица Юрина, 208а
ИНН	2223033645
КПП	222301001
Телефон	8(3852) 438963
e-mail	mdou212@bk.ru
Контактное лицо:	Казакова Лариса Ивановна

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)

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 государственной 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 учреждение 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 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 № 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:
 Заведующий МБДОУ Л.И.Казакова, заведующий хозяйством О.В.Сарафанова.

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 сопроводительной документации; - соответствие принадлежности к партии,	Каждая партия поступает	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003,	Предприятие	Предприятие

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	<p>указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>			СанПин 2.3.2.1078-01		
<p>Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция</p>	<p>Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса</p> <p>Готовой продукции: - органолептические показатели</p> <p>Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах,</p>	<p>каждый вид блока</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПин 2.3.2.1078-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p>	<p>Предприятие</p>	<p>Предприятие</p>

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория -исполнитель	Доставщик
	хранящихся, влажность					
Объекты производстве нного 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 эпидемиолог ии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»
Оборудовани е инвентаря в овощехранили ищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раза в год	СП 3.1.7.2615-10	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»
Оборудовани е, инвентарь, тара, руки,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПин 3.2.3214-15	ФБУЗ «Центр гигиены и	ФБУЗ «Центр гигиены и

Исследуемый материал спецодежда персонала,	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	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	По 2 пробы	3 раза в год	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
				«Санитарно – эпидемиологические требования к организации		

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория -исполнитель	Доставщик
блюда	санитарного законодательства			общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Алтайском крае»	Алтайском крае»
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Алтайском крае»
Химические средства для дезинфекции:	Определение концентрации АДВ (активнодействующее	1 образец	2 раза в год	СП 3.5.1378-03	ФБУЗ «Центр гигиены и	ФБУЗ «Центр гигиены и

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория -исполнитель	Доставщик
Дез-хлор	вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации				эпидемиолог и в Алтайском крае»	эпидемиолог и 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		Младший воспитатель, подсобный рабочий, уборщик служебных помещений, машинист по стирке и ремонту белья	21	IV
Хлор и его соединения		Младший воспитатель, подсобный	17	III

Тепловое излучение		рабочий, уборщик служебных помещений повар	3		-
--------------------	--	--------------------------------------------------------	---	--	---

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

Должность	заведующий	воспитатели	Мл. воспитатели	прочие	повара	Всего
Количество человек	1	24	15	21	3	64

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: организация питания воспитанников

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
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 210111-ДЗ от 01.01.2021 года 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.

Рабочую программу составил: заведующий Казакова Л.И.