

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ детский сад
«Весёлый городок»



А.В. Черемисин

2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на пищеблоке МБДОУ детский сад «Весёлый городок»

Наименование предприятия: МБДОУ детский сад «Весёлый городок»

Юридический адрес: Алтайский край, Калманский район, с. Калманка, ул. Буденного, 21 а.

Фактическое место размещения предприятия: Калманский район, с. Калманка, ул. Буденного, 21 а.

Телефон: 8 (38551) 22-6-62

Площадь пищеблока – 27,72 кв.м.

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, постановления, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищи, 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 обеспечить 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 или индивидуальное предприятие **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в прогнорму.**
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуально предпринимателями и юридическим предприятиями по проведению производственного контроля своей деятельности или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ 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»)

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

- 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- 2 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- 4 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»
- 5 СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов»
- 6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
- 7 СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 9 ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 10 ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 11 МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
- 12 Приказ № 302н от 12.04.2011г. «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 и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

вздел № 2: Приказ № 84 от 29.10.2018 года о назначении ответственного за организацию производственного контроля.

Производственный контроль возлагается на завхоза **Деври Галину Николаевны.**

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 | Ежедневно | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | МБДОУ детский сад «Весёлый городок» | МБДОУ детский сад «Весёлый городок» |
| Контроль на этапе технологических процессов: 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 | Нормативная и техническая документация СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | МБДОУ детский сад «Весёлый городок» | МБДОУ детский сад «Весёлый городок» |
| Объекты производственного окружения, руки и | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры | 5 | 1 раза в год | МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно- | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|--|---|-------------------------------|--------------|---|---|---|
| спецодежда персонала | БГКП | | | бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» | в городе Алейске | в городе Алейске |
| Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | 5 | 1 раз в год | СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов» | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | 5 | 1 раз в год | СанПиН 3.2.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |
| Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, блюда-творожные, яичные, овощные | Лабораторный микробиологический контроль: Пробоподготовка 1. Блюда из мяса – тефтели, котлета, биточки, шницель, гуляш, блюда из рыбы – котлета, рыба тушеная, пудинг рыбный, гарниры – картофельное пюре, гороховое пюре, овощи тушеные, макароны отарные, плов. КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, | по 2 образца 4 образца | 3 раза в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях». ТР ТС 021/2011 «О безопасности | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание пищевой продукции» | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|---|--|---|-------------|--|---|---|
| | патогенная м/ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. 2. Напитки (кисель, компот, какао) КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м/ф, в т.ч. сальмонеллы. | 2 образца | | пищевой продукции» | | |
| Готовые блюда | Третье блюдо – компот, кисель, напиток на содержание витамина С | 1 образец | 1 раз в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |
| Готовые блюда | Мясные изделия – котлета, биточки, гуляш на качество термической обработки | 1 образец | 1 раз в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях». | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных | 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 микробиологиче | 1 раз в год | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|--|---------------------|------------------|--------------|--|--|---|
| норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | | ские показатели) | | централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» | | |
| Дез. средство | На активность хлора | 1 проба | 2 раза в год | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | ИПЦФилиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске |

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

| Наименование вредного фактора | Номер пункта по приказу № 302н от 12.04.2011г. | Профессия | Количество человек | Класс опасности |
|-------------------------------|--|---------------------|--------------------|-----------------|
| Моющие синтетические средства | 1.3.3. | Младший воспитатель | 8 | IV |
| Хлор и его соединения | 1.2.8.1. | Младший воспитатель | 8 | III |
| Тепловое излучение | 3.10. | повар | 2 | - |

3

ны
ни
час:
йск

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

| Должность | Заведующий | Воспитатели | Младшие воспитатели | Специалисты | Бухгалтер | Делопроезводитель | завхоз | рабочий по стирке белья | уборщик помещений | повар | Дворник/сторож | рабочий | ВСЕИ |
|--------------------|------------|-------------|---------------------|-------------|-----------|-------------------|--------|-------------------------|-------------------|-------|----------------|---------|------|
| Количество человек | 1 | 14 | 8 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1/2 | 1 | 35 |

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

Ассортимент:

Супы:

щи на м/к бульоне со сметаной, рассольник на м/к бульоне со сметаной, суп с клецками на м/к бульоне со сметаной, борщ на м/к бульоне со сметаной, суп гороховый на м/к бульоне со сметаной, суп свекольник на м/к бульоне со сметаной, суп картофельный с вермишелью на м/к бульоне со сметаной, суп харчо на м/к бульоне со сметаной, суп полевой на м/к бульоне со сметаной

Каша:

каша пшенная на молоке с маслом, каша рисовая на молоке с маслом, каша гречневая с маслом, каша манная, каша из овсяных хлопьев на молоке с маслом, каша кукурузная на молоке с маслом, каша из ячневой крупы на молоке с маслом

Вторые блюда:

тефтели мясные, запеканка творожная, биточки мясные, плов, вермишель на молоке с маслом, котлета рыбная, котлета мясная, шницель, рыба(минтай) тушеная с овощами в томате, гуляш мясной, бигус мясной, пудинг рыбный с томатным соусом, рыба (минтай) по-польски

Гарниры :

макароны отварные с маслом, картофельное пюре, гороховое пюре, овощи тушеные, перловая крупа отварная с маслом

Третьи блюда:

чай с сахаром, компот из с/ф, кисель, какао с молоком, сок

Выпечка:

булочка

Разное:

хлеб пшеничный с повидлом, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, печенье, пряник, вафли, свекольная икра

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

1. Протокол лабораторных испытаний.
2. Журнал регистрации и выдачи протоколов лабораторных испытаний.
3. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.
4. Договор возмездного оказания услуг № 486р от 01.07.2018 года с ЗАО «Межрайонный центр дезинфекции».

5. Договор на вывоз твердых бытовых отходов с ИП Кремлевым В.Г.

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

Заведующий Черемистн Алексей Викторович

В данной программе производственного контроля проинформировано и пронумеровано 9 страниц.

Заведующий МБДОУ детский сад «Весёлый городок»

А.В. Черемисин



| | |
|--|-----------------------|
| Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Алейске | |
| Под-районный № ПК | _____ |
| « _____ » | 20 _____ г. |
| № _____ | заявления, дата _____ |
| (подпись, Ф.И.О. консультанта) | |