«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ детский сад
«Весёлый городок»

_____ С. И. Чернявская

«__15__» ___января___ 2019 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, 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 от30.03.99 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 лицам*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказ 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»)

Лист №
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Лист № 2

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

1	СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
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»

Раздел № 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 детски сад «Весёлый городок»
Контроль на этапе технологически х процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолсптические 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 детск сад «Весёлый городок»
Объекты производственн ого окружения,	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно –	5	1 раза в год	МУ № 2657-82 «Методические указания по	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в	Филиал ФБУЗ «Центр гигие эпидемиолог

сследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
и и одежда сонала	показательной микрофлоры БГКП			санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»	Алтайском крае» в городе Алейске	Алтайском крае» в городе Алейске
рудование, ситарь в щехранилищ складах ления щей, цех ботки щей	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
рудование, ситарь, тара, , одежда сонала, ые пищевые укты а, мясо, ь)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5	1 раз в год	СанПиН 3.2.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней па территории Российской Федерации»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крас» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
кие блюда, ки, вторые а, ры, соусы, а- жные, ые, ные	Лабораторный микробиологический контроль: **Пробоподготовка** **1. Блюда из мяса – тефтели, котлета, биточки, шницель, гуляш, блюда из рыбы – котлета, рыба тушенная, пудинг рыбный, гарниры – картофельное пюре, гороховое пюре, овощи тушенные, макароны отарные, плов.**	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	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
	КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, 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		безопасности пищевой продукции»		
Готовые блюда	Третье блюдо – компот, кисель, напиток на содержание витамина С	1 образец	1 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 пищевой продукции»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиен эпидемиологи Алтайском кра в городе Алей
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 гигие эпидемиологи Алтайском кр в городе Алей
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Филиал ФБУ «Центр гиги эпидемиолог Алтайском к

…следуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
…итарных …м, правил и …иенических …мативов по …ическим и …робиологич…им …ателям	горячем	микробиологические показатели)		воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	в городе Алейске	в городе Алейске

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

…дел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для …овека.

…менование вредного фактора	Номер пункта по приказу № 302н от 12.04.2011г.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
…ющие синтетические средства	1.3.3.	Младший воспитатель	8	IV
… и его соединения	1.2.8.1.	Младший воспитатель	8	III
…ловое излучение	3.10.	повар	2	-

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

…лжность	Заведующий	Воспитатели	Младшие воспитатели	Специалисты	Бухгалтер	Делопроиз водитель	завхоз	рабочий по стирке белья	уборщик помещений	повар	Дворник/ сторож	рабочий	**ВСЕГО**
…личество …овек	1	12	8	3	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
Каши:	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) тушенная 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, орг 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.

Пункт № 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 Чернявская Светлана Игоревна

из
слом
лета
тным

аслом

портом

ия, орг

В данной программе производственного контроля прошнуровано и пронумеровано 9 страниц.

Заведующий МБДОУ детский сад «Весёлый городок»

_______________ *С.И. Чернявская*

«15» января 2019 год

М.П.