«УТВЕРЖДАЮ»

МБДОУ д/с «Звездочка» (наименование организации)

Афонасьева Наталья Ивановна

(ФИО руководителя)

Неполод м.п. (подпись, нечать)

ДОКУМЕНТОВ

«10» сентября 2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Наименование организации	МБДОУ детский сад «Звездочка»
Юридический адрес	659015 Алтайский край, Павловский район, п. Прутской, улица Школьная 28-А
Фактический адрес	659015 Алтайский край, Павловский район, п. Прутской, улица Школьная 28-А
ИНН	2261005600
КПП	226101001
Телефон	8-385-81-31-3-55
e-mail	prutskoi.z@yandex.ru
Контактное лицо:	Тренина Елена Васильевна

ВНИМАНИЕ!

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлял 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 от30.03.99 г ст. И)

«YT	RFF	жп	ΔHO	
«у п	DLL	ЖЛ	$\mathbf{A}\mathbf{R}$	"

МБДОУ д/с «Звездочка» (наименование организации)
Афонасьева Наталья Ивановна
(ФИО руководителя)
______м.п.
(подпись, печать)

«10 » сентября 2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Наименование организации	МБДОУ детский сад « Звездочка»
Юридический адрес	659015 Алтайский край, Павловский район, п. Прутской, улица Школьная 28-А
Фактический адрес	659015 Алтайский край, Павловский район, п. Прутской, улица Школьная 28-А
ИНН	2261005600
КПП	226101001
Телефон	8-385-81-31-3-55
e-mail	prutskoi.z@yandex.ru
Контактное лицо:	Тренина Елена Васильевна

ВНИМАНИЕ!

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлял 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 от30.03.99 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 3О.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;

<u>Юридические лида, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!</u>

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

Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

- $\Phi3 \ \text{N} \ 25 \ \text{om} \ 30.03.1999 \Gamma$. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Φ 3 № 29 om 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 MУ № 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 санитарнопротивоэпидемических 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

(или) опасньми 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»
- Сан Π иH 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории $P\Phi$ »
- *СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».*
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля:

И.о. заведующего Е.В. Тренина, организатор по питанию С.Г.Сорокина

Приказ № 27-1 от 10.09.2024г.

Раздел № 3

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

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

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория- исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	б	7
Контроль на этапе	Лабораторный и инстру- ментальный контроль:	каждый вид	Ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие
технологически х процессов:	- на этапах технологического процесса Готовой продукции:	блюда	Ежедневно	нормативная и техническая документация		
процессы	 органолептические показатели 					
приготовления,	Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов:					
продукция	температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность					
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,	Исследования смывов на	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.2.3214-15	ФБУЗ «Центр	ФБУЗ «Центр
инвентарь, тара,	наличие яиц гельминтов				гигиены и	гигиены и
руки,					эпидемиологии в	эпидемиологии в
					Алтайском крае»	Алтайском крае»
спецодежда						
персонала,						
Исследование	Питьевая вода из разводящей	2 пробы			ФБУЗ «Центр	ФБУЗ «Центр
питьевой воды	сети помещений: моечных	(1 проба	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	гигиены и	гигиены и
Ha coordaratativa	столовой и кухонной посуды;	ПО			эпидемиологии в	эпидемиологии в
на соответствие	цехах: овощном, холодном,	ПО			Алтайском крае»	Алтайском крае»
требованиям	горячем	химическ				
санитарных		ИМ				
норм, правил и		показател				
гигиенических		ям, 1				
нормативов по		проба на				
Первые, вторые,	Микробиологические	По 2	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр	ФБУЗ «Центр
третьи блюда,	исследования проб готовых	пробы		«Санитарно-	гигиены и	гигиены и
гарниры,	блюд на соответствие			эпидемиологические	эпидемиологии в	эпидемиологии в
овощные блюда	требованиям на санитарного			требования к устройству,	Алтайском крае»	Алтайском крае»
	законодательства			содержанию и организации	1	1
				режима работы		
				ДОШКОЛЬНЫХ		
				образовательных		
				организаций»; Технический		
				регламент Таможенного		
				союза «О безопасности		
				пищевой продукцию ТРТР		
				021/2011).		
				021/2011).		

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 <djemp td="" алтайском="" в="" гигиены="" и="" крае»<="" эпидемиологии=""><td>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»</td></djemp>	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	1.33	Пом. воспитателя, подсобный рабочий по кухне, машинист по стирке белья, повар	12	
Хлор и его соединения	1.2.8.1	помощник воспитателя, повар, подсобный рабочий по кухне	11	
Тепловое излучение		повар	2	-

Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
количество человек	1	14	8	9	2	34

Перечень работ и услуг, оказываемых населению: Услуги общественного питания. Ассортимент: напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, третьи блюда. Образовательная услуга.

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 регастрации 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: Делова Е.Н.