

«УТВЕРЖДАЮ»

МБДОУ «Шелаболихинский детский сад «Золотая рыбка»

Афанасьева А. В.



« 10 » января 2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Наименование предприятия, юридический адрес: МБДОУ «Шелаболихинский детский сад «Золотая рыбка»
с. Шелаболиха пер. Сибирский, 4

Фактическое место размещения предприятия: Шелаболихинский район с. Шелаболиха пер. Сибирский, 4;
с. Шелаболиха, ул. Пугачева, 65; с. Киприно, ул. Советская, 32, с. Крутишка, ул. Школьная, 3; с. Верх-Кучук, ул. Заводская, 7.

Телефон: 8(38558) 22-3-26

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с ответственностью или деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ № 52 от 30.03.99г. 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 от 30.03.99г. «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 «Организации и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

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

1. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»
3. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82
5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
6. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
11. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
13. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры (обследований) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда.», УТВ. Приказом Минсоцразвития №302н от 12.04.2011г
14. Санитарные правила и нормы СанПин 2.1.3684-21
"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
15. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования но профилактике инфекционных болезней».

Раздел № 2: Приказ №53 от «25» декабря 2020г. о назначении ответственного за организацию производственного контроля заведующий д/сада Афанасьевой А.В., заместителя заведующего Ромашовой Л.В., зав. филиалами Салгабаевой Н.Н., Куликовой В.Д., Басовой А.В..

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
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	-соответствия 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 (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступаю щего сырья и пищевых продукто в	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	Лаборатория - предприятие	Предприятие
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, холодильниках, влажность	Каждый вид блочда	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПин2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного	Микробиологические исследования смывов на	25 смывов(п			ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидем	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидем

окружения, руки и спецодежда персонала	наличие санитарно-показательной микрофлоры БГКП	0 5 в каждом)	1 раз в год	МУ № 2657-82	миологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	миологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби
Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	25 смывов(п 0 5 в каждом)	1 раз в год	СП 3.1.7.-2615-10	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайск ом крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайск ком крае» в г.Камень-на-Оби
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	25 смывов(п 0 5 в каждом)	1 раз в год	СанПин 3.2.3214-15	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби
Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда	-микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	10 проб по 2 пробы в каждом	3 раз в год	СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», ТРТС 021/2011	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	50бр. по 1 в каждом	1 раз в год	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	50бр. по 1 в каждом	1 раз в год	МУ 122-5/72-91.	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби
Исследование питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети помещений.	10 проб (5 проб по	1 раз в год	СанПин 2.1.3684-21	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Камень-на-Оби

требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов в по химическим и микробиологическим показателям	Моечных столовой и кухонной посуды; Цехах: овощном, холодном, горячем	Химическим показателям, Спроб на микробиологические показатели			демологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби	демологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
---	---	--	--	--	--	--

- 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 МЗ № 302-Н	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства		Мойщица, техника	1	IV
Хлор и его соединения		Мойщица, техника	1	III
Тепловое излучение		Повар	3	-

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

Должность	Заведующий/заместители	воспитатели	Пом.воспит.	повар	прочие	всего
Количество человек	6	28	18	5	25	82

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.
 Ассортимент: первые блюда, вторые блюда, третьи.

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. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщика.

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

Контракт на дератизацию и дезинсекцию №КМ-186-ДЗ_от «10»января 2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Утилизация ТБО, контракт- № Ю/7/887 от 11 января 2019г ООО «ЛИНЕТТ»

Рабочую программу составил : _____ Афанасьева А.В.