



ТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
№ 32 «Сказка»
И.Ф. Дундукова
2021 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Ответственным за осуществлением производственного контроля является: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 32 «Сказка» муниципального образования город – курорт Геленджик (МБДОУ д/с №32 «Сказка»), заведующий Дундукова Надежда Федоровна.

2. В учреждении в наличии имеются нормативные документы:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части её маркировки».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» .
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 3.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СанПиН 3.5.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 года № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка поведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий» с изменениями и дополнениями № 1 к СанПиН 1.1.2193-07.
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 29 июня 2000 года № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3. Перечень форм учёта и отчётности в соответствии с действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
- гигиенический журнал.
- ведомость контроля за рационом питания,
- журнал регистрации аварийных ситуаций
- личные медицинские книжки работников.

4. Ответственный за проведение производственного контроля, за своевременность доставки пробы, получения результатов лабораторных исследований заведующий Дундукова Надежда Федоровна.

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная документация
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов	Товарно-сопроводительная документация. Маркировка на единицах упаковки.	-Проверка сопроводительных документов на каждую партию поступающих и реализуемых товаров, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность: на отечественную продукцию: товаротранспортная накладная и удостоверение качества и их безопасности товаропроизводителя на на каждую партию товара, сертификат соответствия на продукцию, ветеринарное свидетельство. -Оценка органолептических показателей качества, проверка состояния упаковки, информация на упаковке, на этикетке (листочках-вкладышах).	Каждая партия	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, ФЗ №29 от 01.01.2000г. СП 2.3.2.1078-01 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТС ТС 005/2011
2	Условия транспортировки	Автотранспорт	Санитарный паспорт на автотранспорт, личная медицинская книжка	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г. СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011

3	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, изготовлении и реализации	Продуктовое сырьё и пищевые продукты	экспедитора. Первичная экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов (визуальный осмотр, органолептическая оценка, сроки годности).	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.02.2000г ТР ТС 021/2011
			Обеспечение условий хранения продовольственных товаров. Раздельное хранение и реализация сырых и готовых к употреблению продуктов.	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.02.2000г ТР ТС 021/2011
			Проверка температуры внутри холодильников для хранения продовольственных товаров (термометров в каждом холодильнике). Ведение журналов регистрации температурного режима в холодильниках, световой и воздушный режимы хранения (для жировых продуктов, для свежих овощей и фруктов).	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.02.2000г ТР ТС 021/2011 СП 2.3.2.1324-03
			Наличие на фасованной продукции обязательной маркировки.	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.02.2000г ТР ТС 021/2011

			использование разрешенных для упаковки материалов.		ТР ТС 022/2011
			Поточность технологических процессов подготовки и обработки овощей, фруктов, сырых полуфабрикатов.	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г
			Снятие с реализации продуктов с истёкшим сроком годности, оформление актов о снятии продуктов с реализации	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г ТР ТС 021/2011 СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.2.1078-01
4	Хранение и реализация хлебобулочных изделий	Производственные помещения	Обработка оборудования 1% раствором уксусной кислоты. Создание температурных условий для хранения хлебобулочных изделий	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г СП 2.3.2.1078-01
5	Соблюдение технологии приготовления блюд	Производственные помещения	Технологический процесс приготовления кулинарной продукции в соответствии с рецептурой, технологическими картами.	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г ТР ТС 021/2011
			-Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям. -Санитарно-химическое исследование	1 раз в квартал по 2 пробы	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ФЗ №29 от 01.01.2000г ТР ТС 021/2011 СП 2.3.2.1078-01 МР 2.3.6.0233-21

			готовой продукции на «С»-витаминизацию, на калорийность	1 блюдо 2 раза в год 1 проба 1 раз в год	
		Производственные помещения, моечная	Контроль качества обработки кухонной посуды, технологического оборудования, помещений.	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21 MP 2.3.6.0233-21
			Визуальная оценка санитарно-технического состояния помещений, оборудования, обработки посуды, технологического оборудования, помещений	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21
			Микробиологические исследования смывов с чистой кухонной посуды, с инвентаря, с технологического оборудования, с рук и санитарной одежды персонала. -БГКП; -иерсиниоз; -яйца гельминтов;	10 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год; 10 смывов 1 раз в год;	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21
		Реализация готовых блюд, кулинарной продукции, контроль за соблюдением санитарных правил	Соблюдение температуры и сроков реализации блюд при раздаче. Качество готовой пищи (ведение бракеражного журнала). Порядок использова-	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21

			ния блюд, реализуемых на следующий день.		
6	Контроль качества питьевой воды		Лабораторные исследования качества питьевой водопроводной воды микробиологические показатели по химическим показателям	1 проба 2 раза в год 1 раз в год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21
			При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов. Проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.		СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
7	Санитарно-противоэпидемические мероприятия		Обеспечение персонала санитарной одеждой. Соблюдение правил личной и производственной гигиены, создание условий для хранения личной и	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20 2.3./2.4.3590

			специальной одежды.		
			Контроль за состоянием здоровья работников (опрос и осмотр рук) организации и ведение журнала «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20 2.3./2.4.3590-20
8	Факторы производственной среды	Освещенность и микроклимат рабочих мест	Лабораторные исследования освещенности и микроклимата на рабочих местах персонала.	2 рабочих места - 1 раза в год; 2 рабочих места - 2 раза в год.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21
9	Контроль, за санитарным содержанием объекта	Территория, помещения, оборудование	Проведение текущих уборок генеральных уборок и санитарных дней.	ежедневно по графику	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.3./2.4.3590-20
10	Контроль, за содержанием объекта	Территория	Микробиологические исследования песка из песочниц	1 раз в год (весной)	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.1.7.1287-03
11	Проверка прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работников	Персонал организации	-Терапевт - при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в год; -демотовенеролог-при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в год; -флюорография- при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в год; -обследование на кишечную группу инфекции - при поступлении на работу, по эпидемиологическим показаниям; -обследование на гельминтозы - при поступлении на		СанПиН 2.4.3648-20 2.3./2.4.3590-20 -Приказ Министерства здравоохранения социального развития РФ от 12 апреля 2011 года № 302-н

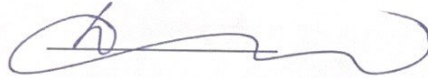
			<p>работу и в дальнейшем один раз в год;</p> <p>-нарколог, психиатр, отоларинголог, стоматолог, лабораторные исследования - при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в год;</p> <p>-обследование на носительство брюшного тифа и стафилококка при поступлении на работу;</p> <p>-гигиеническое обучение и сдача зачёта по программе санитарного минимума при поступлении на работу и в дальнейшем один раз в 2 года (пищеблок ежегодно).</p>		
12	При возникновении следующих ситуаций	Объект в целом	<p>-авария системы канализации с загрязнением сточными водами складских и производственных помещений;</p> <p>-авария на системе водопровода с прекращением подачи водопроводной воды;</p> <p>-отключение электроэнергии;</p> <p>-выход из строя холодильного оборудования;</p> <p>-экстренное сообщение о кишечном заболевании, отравлении, связанном с употреблением пищевых</p>	<p>немедленно известить Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в г. Геленджике ул. Мичурина, 16 и по телефону: 5-77-40 (приёмная), 5-76-24</p>	СанПиН 2.4.3648-20

			продуктов, среди контин- гента воспитанников, обслуживающе- го персонала.		
--	--	--	--	--	--

5. План-график доставки проб лабораторных исследований прилагается.

ФИО и должность ответственного лица за выполнение программы

Заведующий



Н.Ф.Дундукова



СОГЛАСОВАНО
 Главный врач
 Новороссийского филиала ФБУЗ
 Чернышев А.Б.

к программе производственного контроля
ТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ
 д/с №32 «Сказка»
 Ф.Дундукова
 66 2021г.



План- график

проведения лабораторных исследований в период с

к договору № 595-Ред/21

г. Геленджик, МБДОУ д/с №32 «Сказка».ул.Чайковского,31, тел. 5-10-62

№ п/п	Вид и наименование исследований, измерений	Кол-во мероприятий	Дата проведения														
			1 кв.			2 кв.			3 кв.			4 кв.					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1.	Исследование: -БГКП -иерсиниозы -на гельминты	10 смывов, 1 раз в год 5 смывов, 1 раз в год 10 смывов, 1 раз в год			10												
2.	Вода питьевая: -на бактериологическое исследование; -на химическое исследование	1 проба, 2 раза в год 1 проба, 1 раз в год						1									1
3.	Бактериологическое исследование готовой продукции	1 раз в квартал (2 блюда)			2			2			2						2
4.	Санитарно-химическое исследование готовой продукции: -на калорийность; -на С-витамин	1 проба, 1 раз в год 2 раза в год (3-е блюдо)						1									1
5.	Инструментальные замеры в теплое и холодное время года: -метеофакторы; -освещенность	2 раза в год 2 рабочих места 1 раз в год 2 рабочих места									2						2

Доставку проб будет осуществлять Н.А.Бузенко
 тел. 8(86141) 5-10-62