

«УТВЕРЖДАЮ»

МКДОУ «Озерский детский сад»

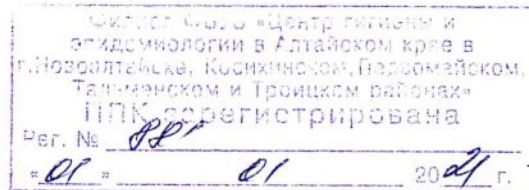
(наименование организации)

Заведующая Копылова Е.Г.

(ФИО руководителя)

(подпись, печать)

« » _____ 2021г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке ДДУ

Наименование предприятия	МКДОУ «Озерский детский сад»
Юридический адрес	Тальменский район, с. Озерки, ул. Мира, 21.
Фактический адрес	Тальменский район, с. Озерки, ул. Мира, 21.
ИНН/ОГРН	2277008123/1022202736632
КПП	
Телефон, e-mail	8 385 91 3-12-72
Контактное лицо:	Копылова Елена Геннадьевна

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 осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов 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 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 усл

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»).

Раздел №

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

16.

17.

18.

19.

20.

21.

22.

23.

24.

25.

26.

27.

28.

29.

30.

31.

32.

33.

34.

35.

36.

37.

38.

39.

40.

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

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. 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».
6. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. 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 и (или) опасными условиями труда.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарные требования к проведению дератизации».
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Раздел № 2: Ответственный за организацию производственного контроля директор Копылова Е.Г.

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», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие

Исследуемый материал
 Контроль и технологические процессы: процессы приготовления готовая продукция
 Объекты производства окружен спецподразделения персонала
 Оборудование инвентаризация овощей и склад овощей обработка
 Оборудование инвентаризация посуды, персонал
 Исследования питания соответствие требованиям

	Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Доставщик	Контроль на этапе технологических процессов:	Лабораторный и инструментальный контроль:			СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
7	процессы приготовления, готовая продукция	- на этапах технологического процесса Готовой продукции:		Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие
Личияте		- органолептические показатели	каждый вид блюда	Ежедневно	нормативная и техническая документация		
		Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: 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	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
	Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раза в год	СП 3.1.7.2615-10	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.2.3214-14	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	2 пробы (1 проба по химическ	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	им показатель ям, 1 проба на микробиологический показатель и)	-			
Дезинфекционные растворы:	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество на основе хлора) в рабочих растворах дезсредств	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	Лабораторный и инструментальный контроль: МИКРОБИОЛОГИЯ пробоподготовка 1.Блюдо из рыбы, мяса, птицы. КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей.	2 пробы	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
	2.Гарниры КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей	1 рацион	1 раз в год			
	Калорийность: 1-2 блюда (расчет калорийности, жир, сухие вещества) 3 блюда (расчет калорийности, сухие вещества)					

Исследуемый

Гретьи блис

Готовые бл

Раздел

Наиме

Моюн

Разд

Доля

колич

чело

Доставщик

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Гретьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	эффективность тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, 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	1.3.3	Пом.воспитателя		IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1	Пом.воспитателя		III
Тепловое излучение	3.10	повар	4	-

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

Должность	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
количество человек	1					

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

Ассортимент: первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные изделия, кондитерские изделия без крема

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

1. Протокол санитарно - микробиологического исследования продукта; воды питьевой;
2. Протокол санитарно - химического исследования продукта; воды питьевой;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований;
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции.

**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, соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил: Копылова Е.Г.

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью, изъятие
листов запрещено

5 (пять) листов



Ж

Подпись

Копылова Е. Г.

И.О.Ф