

Утверждено приказом
заведующего МБДОУ «Детский сад
№1 комбинированного вида»
с.Айкино №7 от 09.01.2024г

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном образовательном
учреждении «Детский сад №1 комбинированного вида» с. Айкино

2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №1 комбинированного вида» с. Айкино (МБДОУ «Детский сад №1 комбинированного вида» с. Айкино)

Тип объекта: пищеблок

Виды деятельности, которые осуществляет пищеблок: организация и осуществление питания воспитанников

Фактический адрес: 169040, Республика Коми, Усть-Вымский район, с. Айкино, мкр. Надежда, д.1

Характеристика помещения: (место расположение – пищеблок находится в середине здания, на первом этаже, с отдельным входом со стороны хозяйственного двора.)

Площадь пищеблока: 102,3 кв.м.

Оборудование: технологическое

Характеристика инженерных систем:

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная

Система водоснабжения: централизованная

Система канализации: централизованная

2. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке: Организация изготавливает кулинарные изделия для питания детей. Перечень согласно двухнедельного меню, прилагается к программе.

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; для детей и - подростков»;
- ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и(или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<p>общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</p>	Приказ от 14.04.2022г. № 77а

2.	Медицинский персонал (по согласованию)	контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности (журналы) по производственному контролю, ведение журнала регистрации результатов производственного контроля; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды, разработка нормативных документов; ведение учетной документации, исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 14.04.2022г. № 77а
3.	Шеф-повар	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ведение учетной документации, организация питания; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации питания, оборудованию; личной гигиене работников;	

5. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

Мониторинг физических и биологических опасностей согласно НАССР организации.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учетов результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Рабочие места, складские помещения	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, Коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб	Группа, раздевалка, спальня, туалетная комната	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	Протокол
3	Контроль санитарного состояния пищеблока	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)	1 раз в год 10 смывов	Пищеблок – 10 смывов (с разделочных столов, досок для готовой пищи, с дверных	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

				ручек, рук персонала; посуды, клеенок, столов		
5	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год 2 пробы (ОМЧ, ОКБ)	Питьевая вода из разводящей сети помещени: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (2 пробы)	СанПиН1.2.3685-21	Протокол
6	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования Проб готовых блюд	1 раз в год 2 блюда (БГКП, КМАФА Нм, Стафилок окк, патогенные микроорганизмы)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда)	СанПиН2.3/2.4.3590-20 ТР ТС021/2011	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Повара	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Кроме того, работники предприятия общественного питания подлежат прививкам против дифтерии **1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);**

против кори взрослые от 36 до 55 лет (включительно) не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори;

Против вирусного гепатита В - 0-1-6 месяцев, не привитые ранее дети от 1 до 18, взрослые от 18 до 55

против краснухи - женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против краснухи;

против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;

против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне без ограничения по возрасту, но после консультации с терапевтом.

Работники кафе проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

Вакцинация от КОВИД по эпидпоказаниям любой доступной вакциной.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Программа предварительных мероприятий согласно НАССР организации.

Контроль содержания помещений, оборудования				
Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Санитарное состояние территории	Кратность и Качество уборки	СП2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (утром, вечером)	Зам.зав по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП3.1/2.4.3598-20	Ежедневно(в течение дня)	Медицинские работники
	-генеральной уборки		Ежемесячно	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам.зав по АХР Медицинские работники
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам.зав по АХР Медицинские работники
	обследование		2 раза в месяц	
	уничтожение		По необходимости	
Дератизация	Профилактика	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Специализированная организация
	Обследование		Ежемесячно	
	Уничтожение		Весна,осень ,понеобходимости	
Освещенность территории и помещений	Наличие, состояние осветительных приборов; наличие, целостность и тип лам	СП2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Зам.зав по АХР
Микроклимат помещений	Температура воздуха	СП2.4.3648-20	Ежедневно	Педагоги
	Кратность проветривания			

	Влажность воздуха (склад пищеблока)			Кладовщик
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий ,Зам.зав по АХР
	условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП2.4.3648-20 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011	Каждая партия	Шеф-повар Кладовщик
	соответствие упаковки, маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов(объем информации, наличие текста на русском языке)			
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Зам.зав по АХР Рабочий комплексно му по обслуживанию и ремонту зданий, заведующий

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом; дата изготовления и сроки хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» «Честный знак»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар
	– время смены кипяченной воды		Каждые 3 часа	Шеф-повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар
	– температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Шеф-повар
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
	поточность технологических процессов			Повар
	температура готовности блюд;сроки реализации		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно от Каждой партии	Повар
	дата и время реализации готовых блюд; температура подачи		Каждая партия	Шеф-повар повар
Обработка посуды и инвентаря	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Шеф-повар

	рабочих растворах			
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой, готовой продукции; обработка уборочного инвентаря			Шеф-повар

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Объект контроля	Показатели	Основания	Срок	Ответственный
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Мед.работник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20,	Ежегодно	заведующий
	Обучение и аттестация Работников (кроме работников пищеблока)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Шеф-повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража пищевой продукции и продовольственного	При поступлении продуктов на	Кладовщик

сырья	пищеблок	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам.зав по АХР
Личные медицинские книжки работников		Медицинский работник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам.зав по АХР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам.зав по АХР
Журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования	По факту	Зам.зав по АХР

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение Подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др.–5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
4	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	При необходимости	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Зам зав по АХР
6	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	заведующий
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующий
8	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	заведующий
9	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	заведующий

Программу разработала заведующий МБДОУ «Детский сад №1 комбинированного вида» с.Айкино Романова А.В.