

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий БДОУ г.Омска

«Детский сад № 148 комбинированного вида»

Р.А. Сагдеева

«20» марта 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**бюджетного дошкольного образовательного учреждения
города Омска «Детский сад № 148 комбинированного вида»**

на 2021 год

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска «Детский сад № 148 комбинированного вида»

Юридический адрес: г. Омск, 644083, улица Заозерная 26 корпус 4

Фактический адрес: г. Омск, 644083, улица Заозерная 26 корпус 4

Год постройки ОУ – 1989 г.

Заведующий учреждения: Сагдеева Р.А.

1. Задачи производственного контроля.

1.1. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- Дезинфицирующие мероприятия.
 - Санитарное состояние пищеблока.
- 1.2. В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

• **2. Ответственность за производственный контроль.**

2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на заведующего.

2.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены

- Завхоза ОУ;
- Старшую медицинскую сестру;
- Шеф-повара пищеблока;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Электрика ОУ.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценки условий труда».
- Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
- 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 № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании».
- Федеральный закон от 5апреля 2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии».
- СНиП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
- СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно - технические системы».
- СНиП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям труда»

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- СП 3.5.3.554 – 96 «Организация и проведение дератизационных работ».
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- приказ Минтруда России № 988н, Минздрав России № 1420н от 31.12.2020 «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 и периодические медицинские работы»
- МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
- МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
- СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
- МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании»

П Л А Н
производственного контроля организации питания воспитанников

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования), нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока	Пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	ст. медсестра	
2	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	ст. медсестра	Журнал учета t°-режима холодного оборудования
4	Качество поставленных сырых продуктов	Декларации, сертификаты и ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	ст. медсестра, кладовщик	Бракеражный журнал
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	ст. медсестра, шеф-повар	
6	Качество готовой продукции	Сенсорный анализ	Ежедневно	ст. медсестра, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	ст. медсестра, заведующий, ст. воспитатель	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	заведующий, ст. воспитатель	Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год	ст. медсестра	Акт проверки
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья,	1 раз в полгода	ст. медсестра	

		полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.			
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	ст. медсестра, завхоз	Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	ст. медсестра	Журнал «Здоровье»
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	электромонтер	Акт проверки
14	Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	врач-педиатр	
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	завхоз	
16	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	ст. медсестра	

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы,	2-3 блюда исследуемого приема	по мере необходимости		Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	по мере необходимости		

	проводимой витаминации		блюдо	необходимост и	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Омской области»	Акт проверки
4	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация	Поступающие продукты питания.		При необходимост и		Акт проверки
5	Микробиологически е исследования смылов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственног о окружения, руки и спецодежда персонала	10 смылов	1 раз в год		Акт проверки
6	Исследования смылов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смылов	1 раз в год		Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологически м показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиолог ическим показателям – 2 раза в год		Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	при плановой проверке		Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	при плановой проверке		Акт проверки

уровня шума в производственных помещениях			также после реконструкции и систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума	Акт проверки
---	--	--	---	-----------------

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту и достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно — противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля;
- завхоз ОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно - эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно — эпидемическому благополучию;
- образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

4. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал неисправности технологического оборудования»
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приготовления пищи. Мытье столов с применением моющих средств.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно

3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

**Список
работников пищеблока БДОУ г. Омска «Детский сад № 148 комбинированного вида»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Лихотько С.М.	27.05.1967	шеф-повар	13	08.10.2021	12.02.2021
2.	Бегчанова Л.М	21.07.1961	повар	5	8.10.2021	12.02.2021
3.	Хлебникова Л.Е.	13.04.1960	кладовщик	22	08.10.2021	12.02.2021
4.	Охрименко О.В.	25.03.1981	повар	10	08.10.2021	12.02.2021
5.	Бочарова Т.А,	25.09.1970	кух.рабочий	3	08.10.2021	12.02.2021
6	Однокурцева Н.С.	21.11.1987	Кух.рабочий	2	08.10.2021	12,02,2021

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- прекращение или приостановление деятельности;
- получения нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушениями технологических процессов.

6. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Шаймерденова А.А старшая медсестра (приказ № 1/16 от «13» января 2021 года).
2. Котова Л.И. старший воспитатель (приказ № 1/16 от «13» января 2021_года).
3. Кондрацкая Т.Н. зам.заведующего (приказ № 1/16 от «13»_января 2021 года).