

СОГЛАСОВАНО:

с Наблюдательным советом
протокол № 1 от 11.01.2021

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий
МАДОУ ЦРР - д/с № 3
Р.В. Бибикова
приказ № 109 от 11.01.2021



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнение санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий**

**в автономном образовательном учреждении
«Центр развития ребенка – детский сад №3 муниципального
образования Динской район»**

Услуги общественного питания

ст. Динская

ПЕРЕЧЕНЬ

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

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ.
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ.
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г. № 2300.
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.08г. №294.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
7. СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3.6.2202-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
9. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
10. СанПин 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
10. СанПин 2.2.4.548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
12. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
13. ГОСТ 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

1. ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо	Функции
Заведующий ДОУ	Обеспечивает: 1. Наличие на объекте необходимой нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятия;

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками объектов питания; 3. Организация производственного контроля; 4. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приёма, хранения и реализации пищевых продуктов. 5. Приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья. 6. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; 7. Организацию курсовой гигиенической подготовки персонала по программе гигиенического обучения; 8. Выполнение постановлений предписаний органов и учреждений ТО Роспотребнадзора; 9. Исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования; 10. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; 11. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; 12. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и её своевременного пополнения. 13. Ежедневное ведение необходимой технологической документации (бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал «Гигиенический», ведомость контроля за рационом питания). 14. Наличие сопроводительных документов на сырье и пищевые продукты, подтверждающих их качество и безопасность. 15. Наличие технологических карт на все блюда и перечне меню.
Повара	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение срока приёма и сроков хранения сырья и пищевых продуктов; 2. Соблюдение условий, сроков хранения, реализации пищевых продуктов; 3. Соблюдение технологии приготовления. 4. Соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; 5. Соблюдение дез. режима, своевременность приготовления дезинфицирующих растворов и их использование. 6. Отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил личной гигиены. 7. Соблюдение требований к содержанию помещений.

2. ПЕРЕЧЕНЬ

объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этап контроля	Объект контроля	Гарантии контроля	Периодичность контроля
1.Входной контроль	Пищевые продукты	1.Наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортная накладная (акт закупки); -сертификат соответствия; - качественное удостоверение (вет.справка)	Каждая партия
		2.Соответствие упаковки;	Каждая партия
		3.Наличие и правильность маркировки	Каждая партия
		4.Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция);	Каждая партия
		5.Соблюдение сроков и условий хранения, правил товарного соседства, норм складирования;	Каждая партия
		6.Физико-химические и микробиологические показатели	В случае сомнения в доброкачественности продукции
2.На этапе транспортировки	Пищевые продукты	- температурно-влажностный режим;	Каждая партия
		- наличие санитарного паспорта;	Каждая партия
	Транспортная тара на этапе хранения	- эффективность санитарной обработки спец. автотранспорта	Каждая партия
3.На этапе хранения	Пищевые продукты	- сроки хранения; -температурный режим; - нормы складирования; - соблюдение товарного соседства	Ежедневно

4. На этапе производства	Готовые блюда	- физико-химические показатели; - микробиологические показатели;	1 раз в год.
	Вода питьевая	- органолептические показатели	Каждый вид блюда.
	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала	Лабораторные исследования воды питьевой – органолептические, микробиологические показатели	1 раз в год.
		- на БГКП	1 раз в год (не менее 10 смывов).
5. Условия труда	Рабочее место	Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность	1 раз в год (холодный период года) по договору с аккредитованной лабораторией
		Уровень освещенности	1 раз в год по договору с аккредитованной лабораторией

4. ПЕРЕЧЕНЬ

**должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной технической подготовки**

- Заведующий ДОУ
- Заместитель по ВМП
- Старший воспитатель
- Заместитель по АХР
- Специалист по ОТ
- Социальный педагог
- Педагог - психолог
- Учитель - логопед
- Инструктор по ФК
- Учитель - дефектолог
- Делопроизводитель
- Кладовщик
- Повар
- Подсобный работник
- Младший воспитатель

- Воспитатель
- Медицинская сестра
- Машинист по стирке
- Рабочий по ремонту зданий и помещений
- Уборщица
- Дворник

Кратность прохождения медицинского осмотра:

- 1.Дерматолог – при поступление на работу и 1 раз в год
- 2.Терапевт – при поступление на работу и 1 раз в год
- 3.Исследование мазков на сифилис - при поступление на работу
- 4.Мазок на гонорею – при поступление на работу
- 5.Флюорография – при поступление на работу и 1 раз в год
- 6.Кишечная группа – при поступление на работу
- 7.Кал на яйца глистов – при поступление на работу и 1 раз в год
- 8.Гигиеническое обучение – при поступление на работу и 1 раз в 2 года, работники пищеблока и пом.воспитателя 1 раз в год

5. ПЕРЕЧЕНЬ

осуществляемых предпринимателем работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации

- услуга общественного питания;
- организация производственного контроля;
- условия труда работающих;

6. МЕРОПРИЯТИЯ,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка контроля в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а так же безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

<p>Мероприятия: Производственный контроль за: - качеством реализуемой продукции; - условиями труда на предприятии; - соблюдением окружающей среды.</p>	<p>Методы контроля: 1.Наличие НД, её актуализация. 2.Проведение производственного контроля согласно настоящей программы. 3.Профессионально-гигиеническое обучение граждан. 4.Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров. 5.Изучение отзывов и предложений.</p>
---	--

7.ПЕРЕЧЕНЬ

форм учёта и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля.

1. Товарно-сопроводительная документация/накладные, акты закупки, качественное удостоверение, сертификат соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах.
2. Список лиц, подлежащих мед. осмотру.
3. Личные медицинские книжки всего персоналу установленного образца с отметкой о сдаче зачёта по курсу санитарно-гигиенического обучения и допуском к работе.
4. График проведения санитарных дней.
5. Книга отзывов и предложений.
6. Контрольный журнал, журнал учёта мероприятий по контролю.
7. Журнал учёта поступления и отпуска моющих и дезинфицирующих средств, сертификаты соответствия на них.
8. Документы по результатам предыдущей проверки/акты предыдущих проверок, документы по выполнению предписаний, планы по устранению нарушений, разрешения.
9. Бракеражный журнал сырой продукции.
10. Бракеражный журнал готовой продукции.
11. Журнал «Здоровье».
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
13. Договор на проведение лабораторных исследований в соответствии с настоящей программой.
14. Протоколы лабораторных исследований и измерений.

8.ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении, которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора

- 1.Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
- 2.Аварийные ситуации систем водопровода, канализации, электроснабжения.
- 3.С целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений), обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях. Если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила (основание: ст. 24. Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 53-ФЗ от 30.03.99 г.; ст. 28 Закона «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.02 г.).