

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 125 г. Челябинска»

Российская Федерация, 454135, Челябинская область,
г. Челябинск, ул. Копейское шоссе, 47а,
телефон (факс) 253-50-45, 253-72-24, mdoy125@mail.ru, <https://mdou125.ru/>

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «ДС № 125
г. Челябинска»
Г.А. Черемшанцева
Приказ № 16-01/87§1 от 27
августа 2021 г.

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

I. Общие Сведения

Наименование и тип предприятия: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 125 г. Челябинска».

Юридический адрес: 454135, г. Челябинск, ул. Копейское шоссе, 47А

Фактический адрес: 454135, г. Челябинск, ул. Копейское шоссе, 47А

Структурное подразделение: 454010, г. Челябинск, ул. Гагарина 10 А

Телефоны: 8 (351) 253-50-45, 8 (351) 253-72-24

ИНН 7449018983

КПП 744901001

ОГРН 1027402703492

Организационно-правовая форма: Муниципальное

Вид деятельности. Коды: ОКВЭД -85.11 ОКПО - 42468102

ОКОГУ -4210007ОКТМО - 75701320

ОКФС - 14 ОКОПФ - 75403

Численность работающих: всего - 84 человек, из них женщин - 80 чел

Количество работающих на пищеблоке : всего - 5 чел., из них женщин - 5 чел.

Подростков до 18 лет - нет

Лиц возрастом до 21 года - нет

Программа производственного контроля разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов», с техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», с едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Единые санитарные требования).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

II. Перечень нормативных документов

Указы президента

1. Указ Президента Российской Федерации об утверждении концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года от 9 октября 2007 г. №1351.

2. Указ Президента Российской Федерации об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120.

Распоряжения правительства Российской Федерации

3. Основы Государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р.

Федеральные законодательные акты

4. Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

5. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

6. Федеральный закон Российской Федерации от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей".

7. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

8. Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

9. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

10. Федеральный закон Российской Федерации от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

11. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

12. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых

продуктов» (ТР ТС 022/2011)

14. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

15. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

17. 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»

18. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях, помещениях».

19. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

20. Приказ Минздравразвития России от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

21. Технический регламент Таможенного союза «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)

22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)

23. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011

24. Приказ Минздрава России №330, приказ Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»

III. Порядок организации и проведения производственного контроля

Объектами производственного контроля являются производственные, бытовые помещения, оборудование в т.ч. технологическое, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, сырье, готовая продукция.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Документы, регламентирующие проведение исследований	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Производственный контроль	Организация визуального контроля (сырье, готовая продукция)		ежедневно	ГОСТы	зав. складом, инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Контроль за наличием сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений о качестве и других документов, подтверждающих качество и безопасность сырья		по мере поступления	ГОСТы ТР ТС 021/2011	Кладовщик	
		Контроль за исправностью холодильных камер		ежедневно		Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Хранение сырья	Контроль за сроками и условиями хранения, исправностью холодильного оборудования, температурно-влажностным режимом складских и производственных помещений	ежедневно	СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПин 2.3.4.545-96	Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	
2	Организация воздухообмена		Контроль за исправностью и техническим состоянием системы вентиляции. Контроль за очисткой и дезинфекцией системы вентиляции		СанПин 2.2.4.545-96	Зам. зав. по АХП Инструктор по гигиеническому воспитанию	

3	Производственная среда	Транспортирование продуктов (сырья)	Сроки и условия транспортирования	Каждая единица транспорта	Постановление Гл. гос. сан. врача по г. Москве от 05.04.2000г. № 5 «о санитарной паспортизации транспорта для перевозки пищевых продуктов»	зав. складом,	Договор поставки
		Персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	СанПин 2.2.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
			Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в года	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н Ф3 от 30.03.1999 №52-Ф3 (ст. 36) Приказ Минздрава России от 29.06.2000 №229	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
			Контроль наличия личных медицинских книжек	постоянно	СанПин 2.2.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Условия труда по рабочим местам	Микроклимат Уровень освещённости Шум Тяжесть трудового процесса	1 раза в 5лет	Федер. закон от 28.12.2013 N426- ФЗ "О спец, оценке условий труда"	Заведующий	Проведение СОУТ
		Условия труда по рабочим местам (медпункт)	Уровень освещённости	1 раза в 5лет	Федер. закон от 28.12.2013 N426- ФЗ "О спец, оценке условий труда"	Заведующий	Проведение СОУТ
		Обеспечение работников спец, одеждой		Заместитель заведующего по АХЧ	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХРавхоз кастелянша	
4	Помещения (производственные, складские)	Санитарно - техническое состояние	Санитарно - техническое состояние производственных, складских помещений, оборудования, техническая исправность оборудования	ежедневно	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХР Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Санитарное состояние	Санитарное содержание помещений, эффективность проведения работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, контроль качества проведения генеральных уборок	ежедневно 1 раз в квартал согласно графика	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХР Инструктор по гигиеническому воспитанию	Договор

			Обеспеченность уборочным инвентарём, моющими и дез. средствами Условиями их хранения Наличие маркировки	ежедневно	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХР Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов	3 сроки, установленные проектом лимита	Лимиты на размещение отходов	Зам. зав. по АХР	Договор с МУП «ГорЭко Центр»
		Вентиляция	Исследования эффективности работы общей и местной вентиляции и её технической исправности	1 раз в год	СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция, кондиционирование»	Зам. зав. по АХР	
5	Участок объекта и территория к нему прилегающая		Благоустройство и санитарное содержание территории	1 раз в месяц	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХР дворник	
6	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Челябинской области, об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения			При возникновении		Заведующий	

Контроль санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря

№ п/п	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Документы, регламентирующие проведение исследований	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
	Помещения (производственные, складские)	Уборка полов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежедневно 3 раза	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Внутренняя остекленная поверхность оконных рам	Очистка, мытье	По мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	

		Отопительные приборы и пространства за ними	Очистка от пыли и загрязнений	Ежедневно по мере необходимости	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Электроосветительная аппаратура	Очистка от пыли	По мере необходимости не реже 1 раза в месяц	СанПин 2.3.4.545-96	Зам. зав. по АХР	
		Двери и ручки дверей и вспомогательных помещений	Мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежедневно, не реже 1 раза в смену	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Панели стен производственных цехов	Протирание влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, мытье горячей водой и протирание насухо	По мере необходимости не реже 1 раза в неделю	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Контейнеры, емкости для сбора мусора и пищевых отходов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	При заполнении 2/3 объема, не реже 1 раза в день	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Холодильные камеры	Мытье, дезинфекция	Ежедневно	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
		Цех, помещения, оборудование, инвентарь	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	1 раз в месяц (санитарный день)	СанПин 2.3.4.545-96	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	

IV. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам (контингенты) согласно приказа МЗ и СР РФ №302н от 12.04.2011г.

№ п/п	Профессия	Вредность	Шифр вредности	Периодичность медицинских осмотров
1	2	3	4	5
4	Зав. складом	Работа в организации пищевой промышленности	пр.2 п.18, 19	1 раз в год
7	Кухонный рабочий (подсобный рабочий)	Работа в организации общественного питания, Физические нагрузки	пр.2 п.18, 19 п. 4.1.	1 раз в год
18	Повар (шеф-повар)	Работа в организации общественного питания Физические нагрузки	пр.2 п. 19 п.4.1.2	1 раз в год
32	Лица до 21 года		Ст. 213 ТК РФ	1 раз в год

V. Контроль условий труда

Обеспечение условий труда направленно на предупреждение профессиональных и массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Поставленная цель достигается выполнением санитарных норм и правил и нормативных документов.

Производственный контроль достигается проведением визуального контроля. Визуальный контроль осуществляется заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе и заведующим хозяйством и предусматривает ежедневную проверку:

- содержание прилегающей территории;
- исправности и правильной расстановки технологического оборудования;
- безопасности рабочих проходов;
- исправности систем отопления, электроснабжения, вентиляции;
- соответствие систем освещения принятому техническому процессу, их исправности и укомплектованности осветительных приборов лампами;
- организации водообеспечения и удаления сточных вод;
- своевременности вывоза отходов производства;
- качество уборки помещений, в т.ч. чистотой светильников и остекленных поверхностей;
- соблюдение правил личной гигиены;
- наличие протоколов факторов производственной среды;
- наличие санитарного журнала;
- прохождение предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотра персонала, наличия санитарных книжек на каждого работника;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- устранение ранее выявленных нарушений.

Один раз в 5 лет проводится специальная оценка условий труда (СОУТ) на рабочих местах.

№ п./п	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Документы, регламентирующие проведение исследований
Пищеблок					
1.	Производственная среда	1. Рабочее место повара 2. Рабочее место подсобного рабочего 3. Рабочее место зав. складом	Уровень искусственной освещенности Уровень шума Микроклимат Тяжесть трудового процесса Уровень искусственной освещенности Уровень шума Микроклимат Тяжесть трудового процесса Уровень искусственной освещенности	1 раз в 5 лет	Федеральный закон от 28.12.2013 N426-ФЗ "О специальной оценке условий труда"

VI. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Поставка сырья осуществляется специальными фирмами поставщиками, имеющими и предоставляющими всю нормативную и сопроводительную документацию. По мере поступления сырья в МБДОУ организован входной контроль поступающего сырья. Поступающее сырьё до его использования хранится в складах с соблюдением санитарных норм и правил. Со склада сырьё поступает в производственные цеха, где происходит его растаривание,

первичная обработка (при необходимости просеивание, промывание и т.д.). Контроль за качеством поступающего сырья в цех осуществляет заведующий складом. На всех стадиях производственного процесса по выпуску изделий проводятся контрольные замеры, визуальная (органолептическая) оценка полуфабрикатов (в промежуточных стадиях технологического процесса) и готовой продукции.

VII. Технологическое оборудование, применяемое в процессе производства

В технологическом процессе применяется типовое оборудование, тара, упаковочные материалы, допущенных до контакта с пищевыми продуктами.

Набор оборудования обеспечивает технологический процесс и отвечает гигиеническим требованиям.

Все сырье и упаковка имеют сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства, гигиенические сертификаты.

<i>№</i>	<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>Кол-во, шт</i>	<i>Назначение</i>	<i>Время работы в день, час</i>
1	Электрическая плита	ЭП -4ЖШ, ЭП-6 ЖШ	2	Варка, жарка	8
2	Электрическая мясорубка	ТМ-32, NKN 12S	2	Фарш	2
3	Овощерезательно-протирочная машина	ОМ-350М/220	1	Нарезка, протираание	2
4	Электрическая плита с жарочным шкафом	ШЭ-2П	1	Выпечка, запекание	4
5	Котёл пищеварочный	КПЭМ-60-ОР	1	Варка	4
6	Овощерезка	МПР-350М	1	Нарезка	2
7	Машина для переработки овощей	МПО-1	1	Очистка корнеплодов, овощей	1
8	Пароконвектомат	ПКА 10-1/1ПМ	1	Тушение, выпечка	8
9	Кипятильник электрический непрерывного действия	КНЭ-50/100Б	1	Кипячение	12

VIII. Отходами производства являются:

1. Во время приготовления пищи образуются отходы (полиэтиленовая, картонная упаковка, пищевые отходы и т.д.). Отходы собираются и сразу же вывозятся из цеха в специально отведенное под мусор место на контейнерной площадке, расположенной по адресу ул. Копейское шоссе 47 и Гагарина 10. В дальнейшем вывозом мусора занимается ООО «Центр коммунального сервиса» по условиям договора (копия договора прилагается).

2. Во время эксплуатации проводится постоянная замена отработавших свой ресурс ртутьсодержащих ламп. Отработанные лампы собираются в специально отведенном месте на территории ДОУ в металлический контейнер. По мере накопления определенного количества они вывозятся по условиям разового договора с выбранной организацией по результатам мониторинга цен.

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

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
3. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании
4. Журнал учёта температуры и влажности в кладовой
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
6. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
7. Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции
8. Журнал учёта дезинсекции и дератизации
9. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
10. Журнал здоровья персонала
11. Журнал учёта производственного травматизма
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
13. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
14. Журнал санитарного состояния оборудования и периодичность обработки
15. Журнал проведения текущих и генеральных уборок
16. Журнал исправности технологического оборудования (по технике безопасности)
17. Схема пищеблока
18. Перечень оборудования пищеблока

Схема технологического контроля

№ п/п	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приготовление выпечки	Булочки, пироги, пирожки, шаньги, ватрушки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Плотность теста Расход сырья на закладку Продолжительность выпечки Температура жарочного шкафа или пароконвектомата Вкус, запах, внешний вид, цвет, поверхность, пропечённость, промес	Каждый замес Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	
2.	Приготовление горячих блюд	Супы, вторые блюда, напитки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Расход сырья на закладку Продолжительность приготовления Температура приготовления Вкус, цвет, запах, внешний вид, цвет, форма	Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	
3.	Хранение сырья		Температура холодильных камер (-18±2)°С, (4±2)°С	Ежедневно При каждом кормлении	Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	
4.	Контрольное блюдо		Наличие Масса контрольных блюд	Постоянно	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	

**Перечень возможных аварийных ситуаций,
связанных с остановкой производства, нарушением технологического
процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия
населения**

- 1 .Отсутствие обеспечения водой.
- 2.Отсутствие энергосбережения.
2. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.
3. Выход из строя холодильного оборудования.
4. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Во всех перечисленных случаях работа предприятия приостанавливается.