

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «ДС № 307
г. Челябинска»

_____/Т.Е. Ворожейкина/

Приказ № 1 от «02» августа 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

над соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Адрес учреждения:

Сфера деятельности учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 307 г. Челябинска» 454048 г. Челябинск, ул. Гвардейская, 10, Худякова, 17А, тел. 8(351) 232-03-03

2. Ответственность за полноту и достоверность производственного контроля несет заведующий Ворожейкина Т.Е.

2. В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации»

ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)

ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26)

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».

СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа».

СанПиН 3.2.1333 -03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

СП 3.2. 1317 -03 «Профилактика энтеробиоза»

СП 3.3.2367 – 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

СП 3.3. 2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации»

СП 3.1.2. 1108-02 «Профилактика дифтерии»

СП 3.1. 1381 – 03 «Профилактика столбняка»

СП 3.1.1. 2341- 08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

СП 3.1.1. 1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»

МУ от 28.02.095 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»

3. Перечень объектов производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Контролируемые показатели	Ответственный
1	2	3	4	5
<i>Сырье, готовая пищевая продукция</i>				
1	Качество и безопасность сырой продукции и пищевых добавок, поступающих в учреждение на производство	Каждая поставка продуктов	Органолептика, целостность упаковки, сопроводительные документы, соответствие ярлыков, сроки годности	Кладовщик
2	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов	Каждая поставка продуктов	Наличие	Кладовщик
3	Соблюдение условий транспортировки, хранения продуктов питания (сырья)	Каждая поставка продуктов	Соответствие транспорта, сроки годности, условия хранения	Кладовщик
4	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Температура хранения	Инструктор по гигиеническому воспитанию
5	Соблюдение технологии приготовления блюд.	Каждое готовое блюдо	Соответствие ТК	Инструктор по гигиеническому воспитанию Повар
6	Качество готовых блюд (соответствие ТК и рецептуры)	Каждое готовое блюдо	Органолептика	Бракеражная комиссия Повар
7	Полнота вложения	Каждое готовое блюдо	Полнота закладки в %	Бракеражная комиссия Повар
<i>Оборудование, инвентарь, помещения</i>				
8	Качество обработки посуды, инвентаря и оборудования	Ежедневно	Внешний вид	Инструктор по гигиеническому воспитанию Повар
9	Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посуды, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спецодежды, моющих и дез. средств.	Своевременно, по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	Достаточность	Заведующий хозяйством

10	Проведение обслуживания своевременного ремонта или замены технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования пищеблока:	Планово или по мере необходимости	Рабочее состояние, планово-профилактическая проверка	Заведующий хозяйством
	-плиты на основании договора на сервисное обслуживание	1 раз в месяц	Рабочее состояние, планово-профилактическая проверка	
	-холод. оборудование на основании договора на сервисное обслуживание	1 раз в квартал		
	-клеймение весов на основании договора	1 раз в год	Соблюдение сроков	
	-производственное оборудование обслуживает слесарь	По мере необходимости	Рабочее состояние	
11	Проведение ремонта помещений пищеблока, обеденных залов учреждения	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Внешний вид	Заведующий хозяйством
12	Проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий. По договору с учреждением, имеющим сан.эпид. заключение на данный вид услуг	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	Наличие вредителей, следов их жизнедеятельности, проведение плановых мероприятий.	Заведующий хозяйством
13	Своевременное информирование учредителей, заведующего д/садом, администрации района с ФГУЗ об аварийных ситуациях, возникших на пищеблоке (отсутствие воды, электроэнергии, аварии канализации и др.)	При возникновении ситуации	-	Заведующий хозяйством
Персонал				
14	Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Сроки прохождения	Инструктор по гигиеническому воспитанию Заведующий
15	Организация своевременного прохождения проф. гигиенической подготовки и аттестации сотрудников	При поступлении на работу и далее ежегодно	Сроки прохождения	Инструктор по гигиеническому воспитанию Заведующий
16	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	Ежедневно	Здоровье, внешний вид, соблюдение правил личной гигиены	Инструктор по гигиеническому воспитанию
17	Чистота спецодежды, полотенец, обеспечение стирки и глажки	1 раз в неделю	Внешний вид	Инструктор по гигиеническому воспитанию Машинист по стирке и ремонту

				спец одежды
Система безопасности пищевой продукции (СБПП)				
18	Ведение по установленным формам документации пищеблока	Ежедневно	Соответствие требованиям СанПиН	
19	Всесторонняя проверка СБПП: Подтверждение адекватности и актуализация плана ХАССП; Проверка существующих и потенциально возможных ККТ; Проверка выполнения контроля ККТ; Проверка наличия и актуальности документов СБПП; Проверка ведения всех записей СБПП	Ежегодно или при изменениях в СБПП (изменения критических пределов, появление существенных изменений в оборудовании, процессах, сбой в системе).	Программа ХАССП, стандарты и инструкции программы пищевой безопасности, выполнение требований, ведение записей	Заведующий Заведующий хозяйством
Факторы окружающей среды и обеспечения надлежащих условий пребывания детей				
20	Состояние системы освещения	Ежедневно	Работа всех осветительных приборов	Заведующий хозяйством
21	Состояние системы электроснабжения	Ежедневно	Отсутствие оголенных проводов, следов короткого замыкания, исправность электрооборудования	Заведующий хозяйством
22	Состояние системы отопления	Ежедневно	Отсутствие протечек	Заведующий хозяйством
23	Состояние системы водоснабжения	Ежедневно	Отсутствие протечек, исправность кранов	Заведующий хозяйством
24	Состояние системы канализации	Ежедневно	Отсутствие протечек, хороший смыв	Заведующий хозяйством
25	Своевременный вывоз твердых бытовых отходов	Ежедневно	Плановый вывоз	Заведующий хозяйством
26	Состояние санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Исправность	Заведующий хозяйством
27	Состояние воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Ежедневно	Соответствие нормативам, температура в помещении	Инструктор по гигиеническому воспитанию
28	Качество уборки помещений	Ежедневно	Своевременность, чистота	Инструктор по гигиеническому воспитанию

29	Содержание территории учреждения	Ежедневно	Своевременность, чистота	Заведующий хозяйством
30	Состояние детской мебели (с учетом мебели по ростовым группам)	1 раз в месяц	Исправность и соответствие мебели	Заведующий хозяйством Инструктор по гигиеническому воспитанию
31	Организация питьевого режима в учреждении	Ежедневно	Качество воды	Инструктор по гигиеническому воспитанию
32	Контроль над гигиеной приема пищи детьми	Ежедневно	Чистота рук, посуды, столов	Инструктор по гигиеническому воспитанию

МБДОУ «ДС №307 г. Челябинска»; МБДОУ «ДС №307 г. Челябинска» СП	Программа производственного контроля	Стр. 7 из 10
---	--------------------------------------	--------------

Выполнение санитарных требований происходит в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Этапы процесса приготовления пищевой продукции, их описание и контролируемые параметры на каждом этапе приведены в общей блок-схеме приготовления пищевой продукции (ППК-Приложение 1) и в описании общей блок-схемы (ППК-Приложение 2).

Блок-схемы приготовления отдельных видов блюд приведены в Приложениях к данной ППК:

- ППК-Приложение 1а – первые блюда (супы);
- ППК-Приложение 1б – мясные и рыбные блюда;
- ППК-Приложение 1в – гарниры;
- ППК-Приложение 1г – молочные каши;
- ППК-Приложение 1д – напитки;
- ППК-Приложение 1е – салаты;
- ППК-Приложение 1ж – выпечка;
- ППК-Приложение 1и – омлеты, запеканки.

Описание процессов приготовления каждого блюда приведено в соответствующих Технологических картах.

План-схема пищеблока учреждения представлена с целью наглядного представления обеспечения учреждения оборудованием в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13 и указания поточности производства (Приложение 3).

Все опасные факторы производства проанализированы с учетом тяжести последствий и частоты возникновения («Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП»), определены критические контрольные точки (ККТ) и внесены в план ХАССП. На рабочих местах, где определены ККТ, имеются рабочие листы плана ХАССП.

Порядок проведения проверок соблюдения требований к выпуску пищевой продукции определен «Процедурой внутренних проверок».

4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность гигиенической подготовки
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Повар (3 человека)	1 раз в год	1 раз в год
4.	Старший воспитатель (1 человек)	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатели (22 человека)	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Помощник воспитателя (10 человек)	1 раз в год	1 раз в год
7.	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. Потенциальную опасность представляют особо скоропортящиеся продукты, другие продукты, являющиеся потенциально опасными при несоблюдении санитарно-гигиенических требований:

Молоко, творог, сыр, кефир, сметана, масло сливочное, яйцо. Проверку соблюдения правил приемки, сроки годности и условия хранения этих продуктов осуществляет завхоз.

6. Перечень продуктов, являющихся аллергенами:

- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки (мука, хлеб)
- молоко и продукты его переработки
- рыба и продукты ее переработки
- яйца и продукты их переработки

Контроль за состоянием здоровья детей и определению меню для детей, подверженных аллергическим заболеваниям, возложен на инструктора по гигиеническому воспитанию.

7. Договоры с организациями, проводящими работы по обеспечению деятельности учреждения (номер договора, дата его заключения, оказываемая услуга и наименование организации, с которой договор заключен):

1. Договор № ____ от ____ на обслуживание технологического, холодильного, контрольно-измерительного оборудования с ООО «____».

2. Договор № ____ от ____ на обслуживание систем отопления, водоснабжения, электроэнергии и канализации с ООО «____».

3. Договор ____ от ____ на утилизацию твердых бытовых отходов с ____

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, технических служб.

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.
2	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.
3	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4	Сообщение о кишечном инфекционном	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья,

	заболевании, отравлении, возможно связанным с употреблением изготовленных в учреждении блюд	технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований, проводимых при проверках Роспотребнадзора	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.

Лист ознакомления

№ п/п	Должность	Фамилия, инициалы	Подпись об ознакомлении	Дата	Примечание
1	2	3	4	5	6
1	Заведующий	Ворожейкина Т.Е.			
2	Заведующий хозяйством	Воробьева Т.Е.			
3	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Мыльникова М.В.			
4	Повар	Живодерова Е.В.			
5	Повар	Пономарева О.Р.			
6	Повар	Петренко Н.А.			
7	Кладовщик	Курбакова А.Е.			
8	Машинист по стирке белья	Алексеева Л.В.			