

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ ДС № 5 р.п. Тамала



*Н.И. Курдина*

*11 января* 2022г.

**Программа  
производственного контроля дошкольного образовательного учреждения**

1. **Наименование организации** \_\_\_\_\_  
**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 5 р.п. Тамала**

2. **Юридический адрес, телефон**  
**442900 Пензенская область, Тамалинский район, р.п. Тамала, ул. Восточная, 29**

Тел.: 8(841-69)2-10-84

3. **Фактический адрес осуществления деятельности**  
**442900 Пензенская область, Тамалинский район, р.п. Тамала, ул. Восточная, 29**  
**442900 Пензенская область, Тамалинский район, р.п. Тамала, ул. Заводская, 9**  
**442907 Пензенская область, Тамалинский район, с. Малая Сергиевка, ул. Центральная, 2**

4. **ИНН** 582003612                      **ОГРН** 1025801071482

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

1. ФЗ № 52 - ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. 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».
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
9. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)...».
10. СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
11. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
12. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
13. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

**Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование должности</b>	<b>Периодичность гигиенической подготовки</b>	<b>Периодичность прохождения медицинского осмотра</b>
1	Заведующий	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Педагоги	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Помощник воспитателя (не участвующий в раздаче пищи)	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Помощник воспитателя (участвующий в раздаче пищи)	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в год
6	Повара	1 раз в год	1 раз в год
7	Сторожа	1 раз в 2 года	1 раз в год

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия\*:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции. 1. журнал входного контроля с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья 2. нормативная документация на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы; 3. документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов; 4. порядок действия (инструкция) при поступлении некачественного сырья; 5. обеспечения полноты проведения исследований в соответствии с программой производственного контроля	Постоянно	
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	
	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	
Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	
	Территория	Контроль показателей микроклимата в групповых ячейках, помещении бассейна (при наличии)	Ежедневно	
		Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	
Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора		
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	

Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

**Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование объекта контроля</b>	<b>Контрольная критическая точка (место отбора)</b>	<b>Наименование показателя</b>	<b>Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)</b>	<b>Наименование нормативного документа на исследуемый показатель</b>	<b>Наименование лаборатории</b>
<b>Групповые ячейки</b>						
1	Смывы с объектов окружающей среды	Помещения групповых ячеек: игровые, спальные	Контактные гельминтозы	1 раз в квартал 5 смывов (в одной из групповых ячеек)	СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
2	Смывы с объектов окружающей среды	Помещения групповых ячеек: игровые, буфетные	БГКП	1 раз в квартал 5 смывов (в одной из групповых ячеек)	СП 3.1.1.3108-13	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
<b>Пищевые продукты</b>						
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищевые продукты	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 1 блюдо	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие

						аккредитованные лаборатории
2	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год 3 блюда	СП 2.4.3648-20 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год 1 проба	СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха пищеблока: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в квартал 5 смывов	СП 3.1.1.3108-13	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
5	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха пищеблока: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие	Контактные гельминтозы	1 раз в год 5 смывов	СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском

		поверхности и т.д.				районе» или другие аккредитованные лаборатории
<b>Игровые площадки</b>						
1	Почва, песок	Санитарно-химические показатели	цинк, кадмий, свинец, медь	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.7.1287-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
2		Микробиологические показатели	Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии,	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.7.1287-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории
3		Паразитологические показатели	Цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.1.7.1287-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории

При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций и иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность и информировать ТО Управление Роспотребнадзора по Пензенской области в Сердобском районе и ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе»

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации,
- неисправность технологического и холодильного оборудования,
- проведение капитального и текущего ремонта,

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов.

3. Аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации;

- неисправность оборудования;

- проведение капитального и текущего ремонта.