

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СООТВЕТСТВИЕМ ИЗГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕЛАМЕНТАМ И
ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ**

1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 121 (МБ ДОУ №121)

Юридический адрес: Ростовская обл., г. Батайск, ул. Рабочая,70

Фактический адрес: Ростовская обл., г. Батайск, ул. Рабочая,70

ИНН 6141018001, **ОГРН** 1026101842183

Телефон 8 (86354) 5-61-84

Адрес электронной почты: zvezdochka121bataysk@yandex.ru

2.Пищеблок МБ ДОУ №121 , г. Батайск, ул. Рабочая,70

Ответственное лицо за организацию производственного контроля:

Ячменькова Оксана Викторовна - заместитель заведующего по АХЧ

Дата утверждения программы производственного контроля: 03.06.2024 г. Приказ № 147

3.Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей:

3.1.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999г. (с изменениями от 02.07.2021г.)

3.2.Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (с изменениями и дополнениями).

3.3.Федеральный Закон 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» (с изменениями и дополнениями).

3.4. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021г.

3.5.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

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

3.7.Приложение N 1к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н «ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ» (в ред. Приказа Минздрава РФ от 01.02.2022 N 44н)

3.8. СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

3.9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

- 3.10. СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3.11. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» от 21.03.2022г.
- 3.12.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27.03.2007г.)
- 3.13.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.03.2022 № 9 о внесении изменения в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16
- 3.14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 3.15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. N 28 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ СП 2.4.3648-20"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"

4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

№	Объект контроля\ этап контроля	Контролируемый фактор	Показатели, параметры контроля	Периодичность контроля	Сведения об ответственном лице или сторонней организации	Нормативно-техническая документация
1	Сырье, продукция, упаковка, материалы					

1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, Упаковочных материалов	Продовольственно е сырье, пищевая продукция, упаковка	-оценка условий транспортирования и сроков годности -наличие товарораспределительной документации -наличие информации о декларации/сертификате соответствия -наличие маркировки -оценка состояния упаковки(целостность) -оценка качества и безопасности путем проведения лабораторных исследований	Каждая партия	Кладовщик Бракеражная комиссия ДОУ Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные материалы	-условия хранения пищевой продукции -оценка маркировки, сроков годности _оценка состояния упаковки -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам -оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	Ежедневно с регистрацией в журнале -ежедневно -ежедневно -при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Кладовщик Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и	Сырье и пищевая продукция,	-оценка соблюдения сроков годности и	-каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011

	пищевой продукции к процессам производства (растаривание)	упаковочные и вспомогательные материалы	условий хранения -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам(внешний вид) -оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям)	-при наличии - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Шеф - повар Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля- продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса	-параметры контроля (температура, влажность, - химические показатели)	-периодичность контроля в зависимости от вида продукции технологии производства	Шеф -повар Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований по показателям	1)каждая партия с регистрацией в журнале	Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ГОСТ,СТО
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	-оценка условий хранения (температура, влажность. световой режим) -оценка сроков годности -оценка состояния упаковки	-ежедневно каждая партия	Шеф-повар Повар Младший воспитатель	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	Производственное оборудование, инвентарь					

2а	Контроль за состоянием оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	-Визуальная оценка исправности и пригодности производственного оборудования. -визуальная оценка состояния инвентаря	-перед началом работы График контроля исправности	Повар Шеф – повар Зам.заведующего По АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа предварительных мероприятий
3	Санитарно – техническое состояние производственных помещений					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	-вентиляции -водоснабжения -водоотведения -освещения	-визуальная оценка исправности систем -оценка эффективности работы систем и их обслуживание	-ежедневно перед началом работы -согласно графика плановых предупредительных ремонтов, обслуживания	шеф-повар Зам.заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа предварительных мероприятий
3б	Контроль за состоянием внутренне отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	Визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	-ежедневно перед началом работы	повар Зам.заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды на показатели: -микробиологические -санитарно-химические -физико-химические -радиологические	-Не реже 1 раза в квартал -1 раз в 6 мес. 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2.3/2.4.3685-21 2.3/2.4.3684-21
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств -визуальная оценка соответствия применяемых моющих и	-перед использованием -перед использованием	Зам.заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа предварительных мероприятий Инструкции на

			<p>дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p> <p>-лабораторный анализ качества дезинфицирующего средства</p>	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория	<p>моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезсредства</p>
4в	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал</p>	<p>-тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>-лабораторный контроль смывов с используемого оборудования инвентаря, помещений и персонала</p>	<p>-при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>-ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших</p> <p>-ежемесячно</p>	<p>Зам.заведующего по АХЧ</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Программа предварительных мероприятий;</p> <p>План ХАССП;</p> <p>МР 4.2.0220-20</p>
4г	<p>Личная гигиена персонала</p>	<p>Работники, занятые на работах, связанных с изготовлением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется контакты с пищевой продукцией</p>	<p>-оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p>-оценка отсутствия \наличия симптомов инфекционных заболеваний , осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <p>-опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у совместно проживающих лиц работника</p>	<p>-при поступлении на работу и далее с установленной периодичностью</p> <p>-ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>ежедневно до начала работы</p> <p>- ежедневно до начала работы и</p>	<p>Заведующий</p> <p>Медицинская сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>Приказ Минздрава России №29н от 28.012021</p> <p>Программа предварительных мероприятий</p> <p>План ХАССП учреждения</p>

			-визуальный контроль за качеством обработки рук -оценка состояния санитарной и спецодежды	в течение смены - ежедневно		
--	--	--	--	--------------------------------	--	--

5.Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличием и маркировкой уборочного инвентаря,	Ежемесячно	Медицинская сестра Зам.зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния.
2	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения, проведения дезинфекции.	Ежемесячно	Зам.зав. по АХЧ	Журнал учета, расходования дезинфицирующих средств и проведение дез. работ.
3	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ	Журнал регистраций аварийных ситуаций
4	Контроль за соблюдением бельёвого режима (режим смены санодержды, белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Машинист по стирке белья	Журнал регистрации смены постельного белья.
5	Контроль качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции. Отсутствие грызунов, членистоногих.	Ежемесячно Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния.
6	Контроль за санитарным содержанием территории, вывозом мусора.	Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния.
7	Контроль за исправностью медоборудования, рециркуляторов, бактерицидных ламп, термометров.	Ежедневно	Зам.зав. по АХЧ	Журнал контроля санитарного состояния.
8	Контроль за наличием и применением СИЗ	Ежедневно	Зам.зав.по АХЧ	Журнал учета выдачи СИЗ

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№	Наименование должностей
1.	Шеф-повар
2.	Повар
3.	Кухонный рабочий
4.	Кладовщик
5.	Заведующий
6.	Заместитель заведующего
7.	Старший воспитатель
8.	Воспитатель
9.	Учитель - логопед
10.	Педагог - психолог
11.	Инструктор ИФК
12.	Музыкальный руководитель
13.	Младший воспитатель
14.	Машинист по стирке белья
15.	Уборщик служебных помещений
16.	Дворник
17.	Сторож
18.	Делопроизводитель
19.	Рабочий по ремонту здания
20.	Кастелянша

Работники пищеблока, занимающие указанные должности, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом, ЛОР, стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Исследование крови на сифилис и мазок на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Мазки из зева и носа на наличие стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Флюорография, электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследования: общий анализ крови, мочи, кровь на холестерин, глюкозу	1 раз в год
УЗИ молочных желёз или маммография	1 раз в 2 года старше 40 лет

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подлежат все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам мед.обследований	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	медицинская сестра
2	Осмотр дерматовенеролога, исследование крови на сифилис, мазок на гонорею.	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	медицинская сестра
3	Флюорография, электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
4	Результаты исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
7	Осмотр врачей: терапевта, ЛОР, стоматолога, нарколога. Психиатрическое освидетельствование	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	ЛМК	медицинская сестра

¹ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

	(педагоги)			
8	УЗИ молочных желёз или маммография	1 раз в два года старше 40 лет	ЛМК	медицинская сестра
9	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	ЛМК	Медицинская сестра
10	Исследования: общий анализ крови, мочи, кровь на холестерин, глюкозу	1 раз в год	ЛМК	Медицинская сестра

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и младших воспитателей 1 раз в год.

Кроме того, работники подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

7.Перечень форм учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля:

7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

7.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

7.3. Личные медицинские книжки работников;

7.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

7.5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

7.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

8. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

Получение сообщений:

- об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.),
- об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд,
- об аварии на водопроводной системе, на канализационной системе
- отсутствие холодного, горячего водоснабжения.

9. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

№ п/п	Наименование мероприятий	ответственный	Периодичность
1.	Контроль за выполнением графика вывоза пищевых и твердых отходов (мусор) от уборки территории и помещений.	Зам. заведующей по АХЧ	постоянно

2	Контроль за использованием, сбором и передачей отработанных ртутьсодержащих ламп оператору для утилизации.	Зам. заведующей по АХЧ	постоянно
---	--	------------------------	-----------