

**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 внутренней 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 |
|---|--|------------------------|-----------|