

ООО «Алтайский Ключ»  
 г. Новоалтайск, Космонавтовский район, Алтайский край  
 Тельменгский и Троицкий филиалы  
 ИПК, зарегистрирована

Рег. № 971  
 от 01 2022 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**МБДОУ - детский сад «Огонек» с. Баяновские Ключи**  
(наименование организации)

**заведующий Д/с Вырода Светлана Васильевна**

(ФИО руководителя)



(подпись, печать)

**«10» января 2022 г.**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке ДДУ**

Наименование предприятия	МБДОУ - детский сад «Огонек» с. Баяновские Ключи
Юридический адрес	Первомайский район, с. Баяновские Ключи, ул. Центральная, 18 а
Фактический адрес	Первомайский район, с. Баяновские Ключи, ул. Центральная, 18 а
ИНН	2263021580
ОГРН	1022202409514
Телефон	93-3-93
e-mail	
Контактное лицо:	Вырода Светлана Васильевна

**ВНИМАНИЕ!** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

*Вырода*

## **РАЗДЕЛ №2: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.**

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
3. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
5. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
6. Приказ № 29 Н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
7. СанПиН 2.1.3684-21"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
9. Рабочие инструкции к применяемым дезинфицирующим средствам.
10. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
11. 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-19) (действует на протяжении 2021г.).
12. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
15. МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
18. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний».

**Раздел № 2:**

**Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля: Вырода С.В.**  
(должность, ФИО)

**Раздел № 3: Производственный контроль с проведением лабораторных инструментальных исследований.**

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1 Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	2 - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товарам требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие	3 Каждая партия поступаю щих сырья и пищевых продукто в	4 Ежедневно	5 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	6 Предприятие	7 Предприятие

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	текста на русском языке и т.д.);					
Контроль на этапе технологических процессов: приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно  Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21 МР 4.2.0220-20 СП 2.4.3648-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раз в год		ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год		ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологический показатель)	1 раз в год	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21	в г. Новоалтайске ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	в г. Новоалтайске ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Дезинфекционные растворы:	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в рабочих растворах дезсредств	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	Лабораторный и инструментальный контроль: <b>МИКРОБИОЛОГИЯ</b> пробоподготовка <b>1. Блюдо из рыбы, мяса, птицы.</b> КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. <b>2. Гарниры</b> КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч.	2 пробы	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	сальмонеллы, протей					
	<b>Калорийность :</b> <b>1-2 блюда</b> (расчет калорийности, жир, сухие вещества) <b>3 блюда</b> (расчет калорийности, сухие вещества)	1 рацион	1 раз в год			
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	эффективность тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

**Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 29 н	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Мощные синтетические средства	1.48	Пом.воспитателя	6	IV
Хлор и его соединения	1.8.1	Пом.воспитателя	6	III
Тепловое излучение	4.8	повар	3	-

**Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.**

Должность количество человек	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
	1	14	6	8	3	32

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:  
Ассортимент:** первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные изделия, кондитерские изделия без крема

**Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно - микробиологического исследования готового продукта; воды питьевой;
2. Протокол санитарно - химического исследования готового продукта; воды питьевой;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований;
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции.

**Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

Рабочую программу составил:

Вырода С.В.