

«УТВЕРЖДАЮ»

МБДОУ «Лесной детский сад «Аленушка»



г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ «Лесной детский сад «Аленушка»

Наименование предприятия, юридический адрес: 659377 Бийский район, с.Лесное ул.Детская,11

Фактическое место размещения предприятия: 659377 Бийский район, с.Лесное ул. Детская,11

Телефон 722-442.

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 от30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
2. СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
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. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
7. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
10. «Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», утв. Приказом № 302 Н от 12.04.2011.
11. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
14. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
15. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

Договор на дератизацию, дезинсекцию: № 3181 ОПД от 23.12.2013
Договор на вывоз ТБО: Договор с ООО «Лесное ЖКХ» договор №7 от 27.12.2013

с

Раздел № 2: Приказ № 1 от 10.01.2013г о назначении ответственного за организацию производственного контроля заведующий Черданцева Н.С.

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | <ul style="list-style-type: none"> - 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 товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | Ежедневно | 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 | Предприятие | Предприятие |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| Контроль на этапе технологических процессов: процессы 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 1 раз в неделю | СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению» СанПиН 2.2.4.548-96 | Предприятие | Предприятие |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП | 5 | 1 раз в год | МУ № 2657-82 | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |
| Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | 5 | 1 раз в год | СП 3.1.7.2615-10 | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | 5 | 1 раз в год | СанПиН 3.2.1333-03 | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| (рыба, мясо, зелень) | | | | | | |
| напитки, первые вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 2 обр. | 3 раз в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.3.2.1078-01 | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |
| Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 обр. | 1 раза в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.3.2.1078-01 | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |
| Готовые блюда | Качество тепловой обработки | 1 обр. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» МУ 122-5/72-91. | ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Предприятие |
| Исследование питьевой воды | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных | 2 пробы (1 проба | 1 раз в год | СанПиН 2.1.4.1074-01 | ФФБУЗ «Центр гигиены и | Предприятие |

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|---------------------------------------------|-----------|
| на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем | по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели) | | | эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | |

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

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

| Наименование вредного фактора | Номер пункта по приказу МЗ № 302н | Профессия | Количество человек | Класс опасности |
|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| Моющие синтетические средства | 1.33 | Мойщица, техничка | 1 | IV |
| Хлор и его соединения | 1.28.1 | Мойщица, техничка | 1 | III |
| Тепловое излучение | 3.10 | повар | 1 | - |

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

| Должность | Зав.ХОЗ | повар | Техничка, мойщица | всего |
|--------------------|---------|-------|-------------------|-------|
| количество человек | 1 | 1 | - | 2 |

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.

Ассортимент: 1,2,3.блюда, ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА, выпечка без начинки.

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

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

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 Черданцева Н.С.

Рабочую программу составил : заведующий Черданцева Н.С..



Иванов Иван Иванович
Иванов Иван Иванович
Зав. отделом
Иванов Иван Иванович
27.12.2013

