

Утверждаю:

ИП Маркеева Г.А.



**Программа
производственного контроля дошкольного образовательного учреждения**

1. Наименование организации: Детский сад «BABY BOOM»

2. Юридический адрес, телефон:

Пензенская область, г. Сердобск, ул. Ленина, д. 265 кв. 49

Тел.: 8-905-016-52-02

3. Фактический адрес осуществления деятельности:

Пензенская область, г. Сердобск, ул. Куйбышева, д. 66

4. ИНН 580501311964 ОГРН 315580500003061

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. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
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. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
10. 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)...».
11. СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
13. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
14. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медицинского осмотра
1	Директор, зам.директора	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Воспитатели	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 производством	1 раз в год	1 раз в год
6	Повара, кухонные рабочие	1 раз в год	1 раз в год
7	Мойщицы посуды	1 раз в год	1 раз в год
6	Технический персонал	1 раз в 2 года	1 раз в год
7	Административно-хозяйственный персонал, не связанный с продуктами питания	1 раз в 2 года	1 раз в год
8	Медицинский работник	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	<p>Контролируемые показатели</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептов готовых блюд.</p>	Постоянно	
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	<p>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».</p>	Постоянно	
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	<p>Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.</p>	Постоянно	

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно
	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	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно
Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Постоянно
	Соблюдение частоты уборки (санитарные дни)	Ежемесячно
	Контроль показателей микроклимата в групповых ячеек, помещениях бассейна (при наличии)	Ежедневно
Территория	Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год
Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно
	Контроль содержания прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора
	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно
	Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно
Контроль личной гигиены и обучения персонала	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.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
Групповые ячейки						
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
Пищеблок						
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 1 блюдо	СанПиН 2.4.5.2409-08	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	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий СанПиН 2.4.5.2409-08	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 2.4.5.2409	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» или другие аккредитованные лаборатории	
4	Смывы с объектов окружающей среды	В помещении 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	В помещении 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
Игровые площадки						
1	Почва, песок	Санитарно-химические показатели	цинк, кадмий, свинец, медь	1 раз в год (2 или 3 квартал) 1 проба	СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.1.7.1287-03 МУ 2.1.7.730-99	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	СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.1.7.1287-03 МУ 2.1.7.730-99	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	СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.1.7.1287-03 МУ 2.1.7.730-99	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.