Подписано цифровой подписью: Ирина Земерова
Дата: 2023.01.16 09:37:02 +06'00'

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий БДОУ г. Омска

«Детский сад №112»

И.В. Земерова

« 16 » 01 2023г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска «Детский сад №112»

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска «Детский сад №112»

Юридический адрес: 644036, Российская Федерация, г. Омск, ул. 4 Самарская, д. 47

Фактический адрес: **здание №1: г. Омск, ул. 4 Самарская, д. 47;**

здание №2: г. Омск, ул. Мельничная, д.87 А.

Год постройки ОУ здание №1 1959 г.; здание №2 2015 г.

Заведующий учреждения: Земерова Ирина Викторовна

1. Задачи производственного контроля.

1.1.Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.
- Санитарное состояние пищеблока.

1.2. В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

2. Ответственность за производственный контроль.

2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на заведующего.

2.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Завхозов ДОУ;
- Заместителя заведующего;
- Медицинских сестёр;
- Шеф-повара пищеблока;
- Кладовщиков;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Электриков ДОУ.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
5. Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда».
6. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
7. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании».
8. Федеральный закон от 5апреля 2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
14. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии».
15. СНиП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
16. СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно - технические системы».

17. СНиП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. СП 3.5.3.554 - 96 «Организация и проведение дератизационных работ».
20. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
21.СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
22. СанПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
23. СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
24. СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
25. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
26. СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
27. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
28. Приказ Минздравсоцразвития № 302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
29. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
30. МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
31. СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
32. МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

П Л А Н
производственного контроля организации питания воспитанников

№ п\п	**Вид исследований**	**Объект исследования (обследования), нормативные документы**	**Периодичность**	**Ответственный**	**Учетно-отчетная форма**
1	Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока	Пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Шеф. повар Ст. медсестра	Журнал санитарного состояния пищеблока
2	Устройство и	Соответствие плану	1 раз в	Зам.	Акт готовности

	планировка пищеблока	размещения технологического оборудования	год	заведующе го	к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежеднев но 2 раза в неделю	Кладовщик Ст. медсестра	Журнал учета t°-режима холод-ого оборуд-ния
4	Качество поставленных сырых продуктов	Декларации, сертификаты и ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные	Ежеднев но	Кладовщик Ст. медсестра	Бракеражный журнал
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежеднев но	Бракеражн ая комиссия	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Сенсорный анализ	Ежеднев но	Бракеражн ая комиссия	Бракеражный журнал
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Бракеражн ая комиссия	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Бракеражн ая комиссия	Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год	Бракеражн ая комиссия	Акт проверки
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Бракеражн ая комиссия	Акт проверки
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	Кухонный рабочий Ст. медсестра	Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежеднев но	Ст. медсестра	Гигиенический журнал
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. заведующе го	Журнал
14	Состояние здоровья воспитанников,	Медицинские карты	В течение	Ст. медсестра	Отчет

	пользующихся питанием		года		
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зав. хозяйством	Акт проверки
16	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Ст. медсестра	Журнал учета прохождении сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раз в год	Бракеражная комиссия	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год	Бракеражная комиссия	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Бракеражная комиссия	Акт проверки
4	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация	Поступающие продукты питания.		При необходимости	Кладовщик	Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Старшая медсестра	Акт проверки
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Старшая медсестра	Акт проверки

7	Исследования 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, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт проверки
8	Исследования песка на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших методом Романенко и Падченко	Песок строительный	1 проба	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт проверки
9	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Заместитель заведующего	Акт проверки
10	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Заместитель заведующего	Акт проверки
11	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума	Заместитель заведующего	Акт проверки

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту и достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля;
- контролируют своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно - эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемическому благополучию;

-дошкольное образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

4. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Гигиенический журнал»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал неисправности технологического оборудования».

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится перед и после приготовления пищи. Мытье столов с применением моющих средств.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно СанПиНа	Ежедневно
3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений.	1 раз в месяц
8	Генеральная уборка с мытьём окон.	Не менее 2 раз в год (весна, осень) и по мере загрязнения

Список
работников пищеблока БДОУ г. Омска «Детский сад №112»

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Скоромец Е.А	11.02.1985	шеф повар	16 л. 8 м.	23.12.2021	17.01.2022
2	Кушкеева Д.Б.	25.05.1989	повар	7 л., 10 м.	23.12.2021	12.04.2021
3	Безъязыкова Г.В.	07.10.1966	повар	35 л.	23.12.2021	12.04.2021
4	Кучковская М.А.	10.06.1992	кладовщик	3 г.,1 м.	13.07.2021	12.04.2021
5	Лукина О.В.	02.07.1983	повар	16 л.,2 м.	01.07.2021	12.04.2021
6	Тасыбаева С.Х.	27.09.1965	кух. рабочий	1 г.,5 м.	23.12.2021	12.04.2021
7	Бейсембинова К.М.	22.05.1978	кух. рабочий	3 г., 6 м.	23.12.2021	19.08.2021
8	Исабаева С.К.	08.07.1969	кух. рабочий	8 м.	28.04.2021	19.04.2021

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;

- прекращение или приостановление деятельности;

- получения нестандартных анализов при производственном контроле;

- нарушениями технологических процессов.

6. Договора на утилизацию отходов и дез. обработку:

- Отходы ТКО – ООО «Магнит», договор №РГ 0036661 от 26.01.2022 г.;
- Отходы класса Г (ртутьсодержащие лампы, термометры ртутные) – договор № 0111 от 03.11.2021 г. с ООО «Стрит-Сервис»;
- Дератизация, дезинсекция – договор №2701 от 28.01.2022 г. с ООО «ДЕЗСЕРВИС»;
- Энтомологическое обследование и аккарицидная обработка, договор №4198-р от 28.01.2022 с ООО «ДЕЗСЕРВИС».

7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Старшая медицинская сестра (приказы №116-ОД от 02.09.2021, №119-ОД от 02.09.2021 г.);

2. Кладовщик (приказы №116-ОД от 02.09.2021, №119-ОД от 02.09.2021 г.);

3. Заведующий хозяйством (приказы №116-ОД от 02.09.2021, №119-ОД от 02.09.2021 г.);

4. Бухгалтер (приказ №116-ОД от 02.09.2021);

5. Заместитель заведующего (приказ №116-ОД от 02.09.2021);

6. Старший воспитатель (приказы №116-ОД от 02.09.2021, №119-ОД от 02.09.2021 г.).