

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида с.Кигбаево

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детского сада с.Кигбаево
И.М. Решетникова



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида с.Кигбаево

Паспорт программы

Наименование юридического лица Ф.И.О. руководителя, телефон: Юридический адрес Фактический адрес Количество работников: Количество воспитанников: Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН ИНН Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида с.Кигбаево Решетникова Надежда Михайловна, 8(34147)73-130 427991. УР, Сарапульский р-н, с.Кигбаево,ул.Совхозная 8а 427991. УР, Сарапульский р-н, с.Кигбаево,ул.Совхозная 8а 28 72 1021800857165 1818004649 Серия 18Л01 № 0000176
---	--

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида с.Кигбаево,(МБДОУ детский сад с.Кигбаево)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес:	427 991, УР, Сарапульский район, с. Кигбаево, ул. Совхозная, д.8а
Фактический адрес:	427 991, УР, Сарапульский район, с. Кигбаево, ул. Совхозная, д.8а
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь	1760,2 кв. м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	холодная централизованные, горячая в зимний период от ГВС, в летний период от водонагревателей
Система канализации	подключено к централизованной сети канализации

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТРТС021/2011 «Об безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТРТС021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работникам и правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасности пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение

уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и(или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и(или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с

Санитарными правилами СП 1.1.1058-01

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц(работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказании услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания
в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32.Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» — статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 .Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; пункт 2.1
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

*Приложение к Разделу 1:
Приложение № 1*

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ от 07.10.2021г. № 273 л/с
2	Зам. заведующего по воспитательно- методической работе	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 30.09.2021г. №71/1
3	Медработник (по согласованию)	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контроль организации питания; - ведение учетной документации; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ от 07.02.2018г. № 35

4	Завхоз	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 18.09.2001г. № 36/1
---	--------	--	-------------------------------------

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

В данном разделе реализуются принципы:

Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля,

Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6. «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	Исследования пищевой продукции	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Протокол

	законодательства			пищи)		
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Исследования пищевой продукции	1 раз в год	Суточное рацион питания (1 пробы)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Протокол
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлору	Смывы на санитарно-показательную микрофлору	1 раз в год	Игровые уголки –10 проб - с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; - в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков. Пищеблок – 5-10 смывов - с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; - в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов.	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
4	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Смывы иерсинии	1 раза в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
5	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раза в год	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) (10 смывов)	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол

6	Исследования питьевой воды на соответствии требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	<u>СанПиН 2.1.3684-21</u>	Протокол
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1-2 точке)	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10</u>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Уровни света,	2 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1-2 точке)	<u>СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3</u>	Протокол
12	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический	1 раз в год	1 проба из песочниц	<u>СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Технический персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Работа:

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2

2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2
---	--------------------	-------	---

5.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 19.03.2015 № 246
2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории.			
Уборка территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно: утром и вечером	Дворник
Освещенность территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Завхоз

Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП 2.4.3648-20</u> , график проветриваний	Постоянно	Воспитатели, помощники воспитателя
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	<u>СанПиН 2.1.3678-20</u> План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
Состояние осветительных приборов	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , <u>СП 3.1/2.4.3598-20</u>	Ежедневно	Медработник, Завхоз Помощники воспитателя
– генеральной уборки помещений		Еженедельно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Завхоз
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Завхоз
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждый технологический цикл	Повар
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</u>	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой			Повар

готовой продукции;			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности.			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП 2.4.3648-20</u>	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник. Завхоз
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медработник, Завхоз
Соблюдение использования технических средств обучения	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Зам. заведующего по воспитательно-методической работе
Режим дня групп	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю	Зам. зав. по вос.-метод. Работе
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	<u>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</u>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</u>	1 раз в месяц	Медработник

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мер оприятий при карантине	<u>СанПин 2.4.3648-20</u>	При карантине в детском саду усиливаются меры по контролю за санитарно-противоэпидемическими (профилактическими) мероприятиями . Согласно требованиям СанПин 2.4.3648-20 осуществляется строгий надзор за соблюдением следующих мер: проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств (2 раза в день).	Медработник, помощники воспитателя, завхоз
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников.			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды.			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</u>	2 раза в неделю	Дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Завхоз, Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз

			отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	2 раза в неделю	Дворник, Региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинсекция	<u>СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Завхоз, Специализированная организация
Дератизация	<u>СП 3.5.3.3223-14</u>	Профилактика - ежедневно, Обследование - ежемесячно, Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз, Специализированная организация

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Гигиенический журнал (сотрудники) п.2. 22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
2	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании п.8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Прил. № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции п.7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник Завхоз Повар
5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Прил. № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник Завхоз Повар

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно перед	Медработник Завхоз
2	Журнал учета проведения генеральных уборок	Ежемесячно	Завхоз
3	Журнал контроля санитарного состояния помещений	Ежедневно	Завхоз
4	Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	Ежедневно	Завхоз
5	Журнал учета отбора суточных проб	Ежедневно	Повар

Журналы

производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011)

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети

3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответствен
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующи
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующи
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующи
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующи Медработни
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующи Медработни
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработни
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующи Завхоз
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующи
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Сарапула	Заведующи

Программу разработали:

Заведующий  /Н.М.Решетникова/

Ответственный по питанию  /Н.Н.Мырина/

Прошнуровано, пронумеровано

21

листов

Заведующий:

Решетникова Н.М.

