

Утверждаю:
Заведующая



МБДОУ «Детский сад №5»
«11» января 2022 года

Горелова Е.П.

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при организации питания
в организации для детей и подростков с учетом принципов ХАССП в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №5»**

В пакете прошнуровано,
пронумеровано

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5»
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Горелова Елена Петровна, 8(84165)4-24-05
Юридический адрес	442680, Пензенская область, г. Никольск, ул. Ленина, дом 182,
Фактический адрес	442680, Пензенская область, г. Никольск, ул. Ленина, дом 182, 442672, Пензенская область, Никольский район, с. Столыпино, ул. Почтовая, дом 3
ОГРН (ОГРНИП)	1025800959568
ИНН	5826101298
Места осуществления деятельности по организации питания детей и подростков (наименование организации, факт. адрес)	442680, Пензенская область, г. Никольск, ул. Ленина, дом 182, 442672, Пензенская область, Никольский район, с. Столыпино, ул. Почтовая, дом 3

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства с учетом принципов ХАССП. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем надлежащего выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются пищеблок, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя предприятия питания (образовательной организации).

7. Приказом руководителя назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

8. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; технологических процессов приготовления пищи; реконструкции помещений пищеблока; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб на качество питания и т.д.

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

1. ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
2. Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
5. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
9. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 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»,
10. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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»,
11. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
14. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
15. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
16. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
17. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
19. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,
20. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

21. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
22. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
23. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий»,
24. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»,
25. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
26. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, не связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в 2 года	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)
2	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке Приложение 1

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

Перечень мероприятий по производственному контролю с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующая хозяйственной частью Солдатова Т.П. (в филиале ст. воспитатель)
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью, повара (в филиале ст. воспитатель, повар)
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	Повара, кухонные работники (в филиале повар)
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	Повара, кухонные работники (в филиале повар)
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью, мед. работник (в филиале ст. воспитатель)
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	ООО «Профилактика»
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения,	Ежедневно	Заведующая

водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.		хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)
Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние, использование по назначению, условия мытья и хранения	Ежедневно	Повара, кухонные работники (в филиале повар)
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Заведующая, завхоз, повара (в филиале ст. воспитатель, повар)
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	Мед. работник, повара(в филиале ст. воспитатель, повар)
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Заведующая, мед. работник (в филиале ст. воспитатель)
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Заведующая
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинации в соответствии с календарем прививок	Заведующая
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	Заведующая
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующая
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)

Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью, мед. работник (в филиале ст. воспитатель)
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	Заведующая хозяйственной частью, мед. работник (в филиале ст. воспитатель)
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	Заведующая хозяйственной частью (в филиале ст. воспитатель)

Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка	Наименование показателя	Кратность отбора проб, количество проб (не менее)
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 2 блюда
2	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба
3	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба
4	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	1 раз в год, 10 смывов
5	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год, (февраль - март) 5 смывов
6	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год, 10 смывов
7	Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Физико-химические показатели	1 раз в год, 3 блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия