

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ИРКУТСКОГО РАЙОННОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное общеобразовательное учреждение
Иркутского районного муниципального образования
«Бутырская средняя общеобразовательная школа»
(МОУ ИРМО «Бутырская СОШ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ИРМО
«Бутырская СОШ»

Асаханов А.А.



интерпретация

2024 г.

**Программа производственного
контроля
за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд в
МОУ ИРМО «Бутырская СОШ»
С применением принципов ХАССП**

Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями ФЗ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля применением принципов ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ

Принцип 5. Установление корректирующих действий

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности образовательной организации или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования «Бутырская средняя общеобразовательная школа» МОУ ИРМО «Бутырская СОШ» (структурное подразделение детский сад)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: • дошкольное образование
Юридический адрес:	664000 Иркутская обл., Иркутский р-н, деревня Бутырки, улица Придорожная, 1
Фактический адрес:	664000 Иркутская обл., Иркутский р-н, деревня Бутырки, улица Придорожная, 1 «А»
Характеристика здания	
Тип строения	Два отдельно стоящих одноэтажных здания с подвалом
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности; оборудование пищеблока
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Установлены электрические отопительные котлы
Система водоснабжения	Имеется оборудованная скважина, подачу горячей воды обеспечивают водонагревательные котлы
Система канализации	Септик

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;
- Санитарно-эпидемиологические требования для образовательных организаций (ДОУ, детские сады, школы) в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно постановлению Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;

3. Перечень работников ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заместитель директора по дошкольному образованию Самсонова К.Е.	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль реализации мероприятий производственного контроля, контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Медицинский работник Куликова Евгения Александровна	<ul style="list-style-type: none"> • Медицинская оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • Оформляет медицинскую документацию установленного образца.
3	Завхоз детского сада Новоселова С.В.	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;
4	Заместитель директора по ХЗ Бацун С.В.	<ul style="list-style-type: none"> • Организация и контроль прохождения персоналом медицинских осмотров, контроль наличия у работников детского сада личных медицинских книжек; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников;

4. 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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования, исследование на наличие бактерий рода <i>Yersinia</i>)	2 раза в год	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 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования; Исследование воды на санитарно-гигиенические показатели	2 раза 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)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Дезинфицирующие средства	Содержание действующих веществ в дезинфицирующих средствах	1 раз в год по мере поступления			

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заместитель директора по дошкольному образованию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Музыкальный руководитель	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	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	ежегодно
7	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно
12	Сторож - вахтер	4	1 раз в год	ежегодно

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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Завхоз, помощники воспитателей
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежемесячно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания

	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз, помощники воспитателей
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Завхоз, помощники воспитателей, дворник
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Завхоз, помощники воспитателей
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Помощники воспитателей
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Помощники воспитателей
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней (полотенца), не реже 1 раза в 5 дней - постельное белье	Кастелянша, помощники воспитателей
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз, кладовщик

	<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p>				
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)</p>				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания детского сада	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>- условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз, кладовщик	
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Завхоз, кухонный работник	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно		Завхоз, кладовщик
	- температура холодильного и				

	морозильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Завхоз, повар
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд			Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, завхоз
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Повар, завхоз
	- соответствие веса отпускаемой продукции утвержденному меню	Технологические карты	Каждая партия	Повар, завхоз
	- рацион питания	Циклическое меню	ежедневно	Завхоз
	- наличие нормативно-технической и технологической документации	Сборник рецептур	Постоянно	Завхоз
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Завхоз, кухонный работник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Завхоз, кухонный работник, повар

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели разновозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Завхоз, воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Заместитель директора по дошкольному образованию

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Контроль вакцинации	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-	Ежегодно	Заместитель директора по ХЧ

Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	20	1 раз в 2 года
---	----	----------------

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Кухонный работник, помощники воспитателей
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель директора по ХЧ
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, заместитель директора по дошкольному образованию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхоз

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • 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	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заместитель директора по

			дошкольному образованию
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заместитель директора по дошкольному образованию
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заместитель директора по дошкольному образованию
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заместитель директора по ХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель директора по ХЧ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель директора по ХЧ
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора по дошкольному образованию
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заместитель директора по дошкольному образованию, завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заместитель директора по дошкольному образованию
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заместитель директора по дошкольному образованию

10. Учётные формы и требования к заполнению документации

- Все журналы необходимо заполнять ежедневно ответственным за ведение журнала лицом;
- Журналы заполняются чётко, разборчиво, заполняется каждая графа журнала;
- Все страницы журнала должны быть пронумерованы, прошиты, заверены;
- Графики и акты заполняются по мере необходимости;
- Журналы и акты хранятся у завхоза.

11. Перечень журналов для обязательного заполнения:

Журнал учёта мероприятий по производственному контролю;

Журнал инструктажа по ОТ;

Гигиенический журнал (Прил. №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Прил. №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Прил. №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Прил. №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Прил. №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Журнал списания контрольных проб;

График разморозки холодильного оборудования;

График дезинфекции помещений;

График санитарной обработки оборудования пищеблока;

Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию;

Журнал текущих уборок помещений;

Журнал-график проведения генеральных уборок помещений;

Журнал проведения уборок в туалетах;

Таблица разведения дезрастворов;

Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств;

Журнал утилизации пищевых отходов;

Акты списания боя посуды;

Акты обследования мягкого инвентаря и спецодежды;

Личные карточки СИЗ;

Журнал учёта инфекционных заболеваний(ф.№060/у);

Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04);

Паспорта на бактерицидные облучатели;

Медицинские карты воспитанников(ф.026/у);

Журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;

Личные медицинские книжки сотрудников;

Журнал санитарного состояния групповых ячеек;

Журнал санитарного состояния пищеблока;

Журнал визуального производственного контроля.

Внутренние проверки


Цель проведения внутренних проверок - контроль критериев безопасности и безвредности условий питания, обучения и воспитания воспитанников и условий работы с источниками физических и химических факторов воздействия на человека. Внутренняя проверка помещений проводится не реже одного раза в месяц, с обязательным занесением результатов проверки в санитарный журнал.


Основными направлениями внутренней проверки являются:

- Контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и т.д.);
- Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля,
- Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования;
- Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий;
- Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указной на упаковке и в товаросопроводительном документе;
- Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки);
- Контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- Контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи;
- Контроль качества готовой пищи;
- Контроль состояния здоровья детей;
- Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- Соблюдение нормативов и требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Не курить на территории детского сада.

Программу разработали:

Заместитель директора
по дошкольному образованию
Завхоз детского сада



Самсонова К.Е.


Новоселова С.В.