



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке ДДУ

Наименование предприятия	МБДОУ - д/с "Аленушка"
Юридический адрес	Первомайский район, село Повалиха, Комсомольская ул., д.2
Фактический адрес	Первомайский район, село Повалиха, Комсомольская ул., д.2
ИНН	2263025440
ОГРН	1092208004547
Телефон, e-mail	94-6-44
Контактное лицо:	Акулова М.И.

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.*
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.*

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. 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».
6. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. 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»;
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарные требования к проведению дератизации».
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Раздел № 2: Ответственный за организацию производственного контроля директор Акулова М.И.

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Исследование 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	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Дезинфекционные растворы:	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество на основе хлора) в рабочих растворах дезсредств	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	Лабораторный и инструментальный контроль: МИКРОБИОЛОГИЯ пробоподготовка 1.Блюдо из рыбы, мяса, птицы. КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. 2.Гарниры КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей	2 пробы	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

Доставщик	Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» г. Новоалтайск		Калорийность: 1-2 блюда (расчет калорийности, жир, сухие вещества) . 3 блюда (расчет калорийности, сухие вещества)	1 рацион	1 раз в год			
	первые блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
	готовые блюда	эффективность тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
количество человек	1	8	6	5	2	22

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:

Ассортимент: первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные изделия, кондитерские изделия без крема

Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно - микробиологического исследования продукта; воды питьевой;
2. Протокол санитарно - химического исследования продукта; воды питьевой;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований;
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции.

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления и органов местного самоуправления:

Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мер по соблюдению санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил: Акулова М.И.