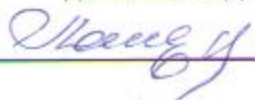


УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ

детский сад № 5 «Василёк»

 Логина Е.В.

Приказ № 30 от 01.10.2023 г.



ПРОГРАММА

производственного контроля

МДОУ детский сад №5 «Василёк»
Кимрского муниципального округа Тверской области

Паспорт юридического лица

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №5 «Василёк» Кимрского муниципального округа Тверской области является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психологического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МДОУ детский сад №5 «Василёк» Кимрского муниципального округа Тверской области - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Администрация Кимрского муниципального округа.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 171521, Тверская область, Кимрский муниципальный округ, д.Титово, ул. Центральная, д.4А, тел. (48236) 7-42-39

Заведующий МДОУ: Логинова Елена Васильевна, телефон 7-42-39

Воспитатель: Дорохова Наталья Алексеевна, телефон 7-42-39

Завхоз : Масорина Татьяна Валериевна, телефон 7-42-39

Введение

Программа производственного контроля муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад №5 «Василёк» Кимрского муниципального округа Тверской области – документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности учреждения

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- заведующий,
- воспитатель,
- завхоз,
- повар.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий МДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МДОУ осуществляется территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Заведующий	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года
3	Завхоз	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 1 год
4	Музыкальный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
6	Повар	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МДОУ

- 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;
- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
- контроль организации питания;
- ведение учетной документации;

ведение учета и отчетности по производственному контролю (отв. Заведующий)

- 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 (отв. Воспитатель).

- 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 (отв. Завхоз).

5. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	Срок исполнения	Исполнитель
Исследование качества питьевой воды		Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока)		Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)		Аккредитованная в уставном порядке лаборатория

6. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы на лабораторные исследования смывов на БККП.
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
7. Журнал учета инфекционных заболеваний детей.
8. Личные медицинские книжки персонала.
9. Журнал бракеража готовой продукции.
10. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
11. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполненных работ), договор на вывоз ТКО.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного	Устранение факторов, повлекших за собой неудовлетворительные

	исследования	результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторных исследований
3	Отключение электроэнергии на более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Внесение изменения в меню Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации (п.2.4. СП 1.1.1058-01)		

Использование принципов ХАССП заключается в использовании следующих основных принципов:

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 за качеством пищевой продукции в соответствии с ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе ее производства и реализации.

7.1. Виды опасных факторов

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение, вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди, помещения, оборудование, растения, вредители, упаковка.

Физические опасности:

Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

7.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.2.1. Приемка сырья (PRP) – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов – документальная и органолептическая, а так же условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в МДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние ККТ. Однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять исследование поступающего сырья).

7.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1) - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальном журнале.

7.2.3. Обработка и переработка, термообработка (ККТ2) при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 и утвержденных 10ти дневных меню и технологических карт (ТК), заполненных по сборникам рецептов блюд для ДОУ.

7.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском. Не хранятся. Сразу реализуются.

7.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.

7.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение суток.

7.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (ККТ).

7.3.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в журнале бракеража поступающих продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в учреждение, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования устраняются.

7.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям, как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные, кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюда кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

7.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.

7.4.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах – сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах – сырье утилизируется.

7.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. После расследования причин, блюдо подлежит утилизации.

7.5. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договора на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.
4. Заключение договора с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и электрооборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договора с организацией здравоохранения по обеспечению медицинского обслуживания.
6. Заключение договора на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала учреждения.
7. Иное.