

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «ОЗЕРКИ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «БРАТСКИЙ РАЙОН»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МКДОУ детский сад «Озерки»

В.И. Чиканчий

Приказ № 10 от 01.03.2022 года



ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных
правил, выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий,
основанных на принципах ХАССП
МКДОУ ДЕТСКИЙ САД «ОЗЕРКИ»
муниципального образования
«Братский район»**

п.Озерный
2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения. Цели и область применения.	3
2. Термины и определения	4
3. Основные сведения об учреждении	5
4. Перечень осуществляемых учреждением работ и услуг	6
5. Организация производственного контроля	6
5.1. Перечень должностных лиц, на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля	
5.2. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля	
5.3. Ответственность должностных лиц за осуществление производственного контроля	
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания	7
7. Организация лабораторных исследований, испытаний	9
8. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов	13
9. Отчетность по осуществлению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий	14
10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	15
11. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	16
Приложение № 1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и законодательных нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и по условиям труда работающих	18
Приложение № 2. «Мероприятия по контролю безопасности на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов»	21
Приложение № 3. «Мероприятия по контролю качества дезинфекции помещений, оборудования, инвентарь»	22
Приложение № 4. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МКДОУ ДЕТСКИЙ САД «ОЗЕРКИ».	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий, основанных на принципах ХАССП (далее Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и иными нормативно-правовыми актами (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКДОУ детский сад «Озерки» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП.

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.

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

- **Биологические опасности:** источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

- **Химические опасности:** источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

- **Физические опасности:** общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её производства, хранения и реализации; обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности работников предприятия и потребителей вырабатываемой продукции; ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Область применения[^]

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и реализации, организации производственного контроля в:

- столовой Муниципального казённого образовательного учреждения детский сад «Озерки» (адрес: 665752, Российская Федерация, Иркутская область, Братский район, п.Озёрный, улица Мира 14а);

Настоящая программа производственного контроля регламентирует схему проведения контроля за соблюдением и надлежащим исполнением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических и ветеринарно-санитарных мероприятий с последующей выработкой готовых кулинарных изделий.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий (далее производственный контроль) проводится в соответствии с осуществляемой производственной деятельностью организации.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности предприятия *индивидуального* предпринимателя.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

К настоящей программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **безопасные условия труда** — условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормы;
- **рабочее место** - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя;
- **работник** — физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта) и привлекаемый для работы в организации;
- **санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** - состояние здоровья населения, среды обитания человека при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;
- **среда обитания человека** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека;
- **факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений;
- **вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений;
- **благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека;
- **безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека;
- **санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время;

- **гигиенический норматив** — установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека;

- **государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее санитарные правила) — нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;

- **государственный санитарно-эпидемиологический надзор** — деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

- **санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** — организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации;

- **ограничительные мероприятия (карантин)** - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных;

- **инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии);

- **массовые не инфекционные заболевания (отравления)** — заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

3. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ УЧРЕЖДЕНИИ

Полное официальное наименование учреждения	Муниципальное казённое образовательное учреждение детский сад «Озерки»
Сокращенное наименование учреждения	МКДОУ детский сад «Озерки»
ИНН/КПП	3823020199/382301001
ОГРН	1033802316228
ОКВЭД	85.11
Юридический адрес	665777, Российская Федерация, Иркутская область, Братский район, п. Озерный, улица Мира 14а
Адрес производства	пищеблок муниципального казённого образовательного учреждения детский сад «Озерки» (665752, Российская Федерация, Иркутская область, Братский район, п.Озерный, улица Мира, 14а);
Наименование банка	Банк УФК по Иркутской области г. Иркутск

Расчетный счет	03231643256040003400
Кор.счет	
БИК	012520101
Телефон	89526110223
Адрес электронной почты	E-mail: vichikanci@yandex.ru

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ УЧРЕЖДЕНИЕМ РАБОТ И УСЛУГ

- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- создание условий для реализации и потребления продукции общественного питания код услуг по общероссийскому классификатору продукции общественного питания код услуг общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008) – 56.29.20.120, 56.10.19

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

5.1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: МКДОУ детского сада «Озерки»

Наименование должности	Количество работающих человек
Заведующий	1
Заведующий хозяйством	1
Повар	2

5.2. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

МКДОУ детский сад «Озерки» обязан:

1. Выполнять требования Программы производственного контроля;
2. Выполнять требования санитарного и ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор;
3. Обеспечивать безопасность для здоровья человека вырабатываемой продукции общественного питания;
4. Осуществлять производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве, хранении и реализации кулинарной продукции;
5. Осуществлять гигиеническое обучение работников организации;
6. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:
 - приостановить либо прекратить деятельность или выполнение отдельного технологического процесса, эксплуатацию оборудования;
 - сообщить об аварийной ситуации в диспетчерскую службу;
 - информировать об аварийной ситуации Управление образования АМО «Братский район», Федеральную службу по надзору защиты прав потребителей и благополучия населения территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Братске, Братском и Нижнеилимском районе, подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области;
 - прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции,

безопасной (безвредной) для человека;

- в случае выявления несоответствия продукции, организовать изъятие данной партии из оборота, поместить ее на ответственное хранение до получения постановления соответствующих уполномоченных контролирующих органов о дальнейшем использовании, утилизации или уничтожении данной партии.

- после устранения аварийной ситуации провести дезинфекционные мероприятия.

5.3. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего МКДОУ детского сада «Озерки».

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля возлагается на заведующего МКДОУ детского сада «Озерки», а также на аккредитованный испытательный лабораторный центр в соответствии с договором на оказание услуг по лабораторному контролю.

3. За нарушение санитарного и ветеринарного законодательства для ответственных лиц п.5.1., на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ОБИТАНИЯ

Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности оказываемых услуг для человека, являются:

- ведение заведующий МКДОУ детский сад «Озерки» производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий.

- поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам;

- соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил;

- соблюдение требований ветеринарного законодательства в части безопасности используемого сырья;

- проведение лабораторных исследований выпускаемой продукции и питьевой воды (Приложении № 2, 4);

- проведение лабораторных исследований контроля качества дезинфекции объектов производственной среды (производственного оборудования, инвентаря, тары, рук) (Приложение № 3, 4);

- проведение дезинфекции оборудования и инвентаря;

- проведение дезинфекции холодильного оборудования;

- проведение дезинсекции;

- проведение дератизации;

- проведение периодических медицинских осмотров персонала в соответствии с требованиями действующего законодательства;

- профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала;

- обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм;

- выдача работникам моющих и дезинфицирующих средств; контроль над наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления

дезинфицирующих растворов; определение профессий работников организации, для которых установлено право на ежемесячное получение смывающих и обезвреживающих средств.

- выдача работникам спецодежды, спецобуви;
- принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- проведение специальной оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевых продуктов	Продовольственное сырье и пищевые продукты	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего сырья и продуктов	Кажлая партия сырья и продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Федеральный закон от 02.01.2000 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работ по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов»	Заведующий МКДОУ детским садом «Озерки» В.И.Чиканчий	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье и пищевую продукцию, погашенный ветеринарный сопроводительный документ в системе ФГИС «Меркурий»	Возврат поставщику
		Требования к упаковке и маркировке: -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации -соответствие упаковки и маркировки товара	Требованиям законодательно - нормативных актов, государственных стандартов (объем												

		информации, наличие текста на русском языке и. т.д.)		документов на бумажных носителях»				
2	Контроль на этапах хранения и технических процессов производства продукции общественного питания	Процессы хранения	Контроль температурного режима холодильного оборудования	два раза в день – утром и вечером	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»	Заведующий МКДОУ детским садом «Озерки» В.И. Чиканчий	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	1) Органолептическая оценка продукции и принятие решения о годности продукции или о необходимости ее утилизации.
			Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и готовой продукции	Ежедневно	СанПин 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	Информация на маркировке, сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье	2. Установлены причины несоответствия и её устранение
		Лабораторные исследования: - органолептические показатели - микробиологические показатели - физико-химические показатели - уровни содержания потенциально-опасных химических веществ	Вода питьевая (холодная): - санитарно-химические показатели, - микробиологические показатели	один раз в год (одна проба) один раз в год (одна проба)	СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Устранение причины несоответствия и ее устранение
	Готовая кулинарная продукция	Лабораторные исследования: - органолептические показатели - микробиологические показатели - физико-химические показатели - уровни содержания потенциально-опасных химических веществ	каждая партия один раз в год (три пробы) один раз в год (три пробы) один раз в год (одна проба) один раз в год	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Федеральный закон от 02.01.2000 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПин 2.3.2.1324-03	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Устранение причины несоответствия и ее устранение	

			каждая партия ежедневно	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий МКДОУ детским садом «Озерки» В.И. Чиканчий				
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	Проведение инструментального контроля и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности: Физические факторы: -параметры микроклимата -освещенность Физиологоортономические исследования: физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистические нагрузки, поза, перемещение	один раз в год (одна точка) один раз в год (одна точка)	При специальной оценке условий труда. При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда

		<p>пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты</p> <p>Химические факторы: -вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности (содержание пыли, аэрозоль и других загрязняющих веществ рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химическим синтезом (при наличии источников)</p>	<p>Один раз в год</p>	<p>(профилактических) мероприятий. (Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01)</p> <p>СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p>	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг</p>	<p>Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий</p>	<p>Внеплановая санитарная обработка (мойка и дезинфекция) с последующим микробиологическим контролем</p>
<p>4. Санитарно-эпидемиологический режим</p>	<p>Технологическое оборудование, инвентарь (смывы с поверхностей)</p>	<p>-выявление ВГКП; -выявление бактерий рода сальмонеллы; -выявление бактерий рода Proteus</p>	<p>один раз в год (общее количество - 10)</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3950-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг</p>	<p>Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий</p>	<p>Внеплановая санитарная обработка (мойка и дезинфекция) с последующим микробиологическим контролем</p>
<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, тары.</p>	<p>Санитарная обработка рук работников</p>	<p>Руки рабочих, занятых на ручных операциях (смывная вода)</p>					

**8. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ГИГИЕНИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Лицом, ответственным за проведение производственного контроля, МКДОУ детский сад «Озерки» осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Регистрационно-учетная документация
1	Проверка качества поступающего сырья - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализация	Каждая партия	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье, погашенный ветеринарный сопроводительный документ в системе ФГИС «Меркурий».
2	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и.т.д.	Каждая партия	Счета-фактуры, товарные накладные Сертификаты соответствия, декларации о соответствии
3	Контроль температуры воздуха внутри холодного оборудования	Два раза в день - утром и вечером	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4	Соблюдение сроков прохождения работниками профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических осмотров, вакцинации	ежегодно	Личные медицинские книжки работников
5	Соблюдение периодичности и режима дезинфекции помещений. Соблюдение режима мойки оборудования, инвентаря и тары. Обеспечение дезинфицирующими и моющими средствами	Ежемесячно Ежемесячно Ежемесячно	График санитарных дней, Журнал проведения генеральных уборок. Журнал учета дезинфицирующих средств.
6	Организация проведения лабораторных исследований кулинарной продукции, сырья, воды, контроля эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, измерения параметров физических факторов	В соответствии с программой производственного контроля	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
7	Обеспечение проведения работ по дератизации и дезинсекции помещений	Согласно графика	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам на проведение дератизации, дезинсекции
8	Соблюдение правил личной гигиены.	Ежедневно	Журнал «Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний»

9. ОТЧЕТНОСТЬ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ, САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Контроль отчетности по осуществлению программы производственного контроля возлагается на директора МКОУ «Прибойновская СОШ».

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- журнал бракеража поступающей скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал контроля соблюдения правил личной гигиены (осмотр рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых и других нарушений целостности кожного покрова, состояние здоровья персонала);
- личные медицинские книжки каждого работника;
- журнал контроля времени работы ультрафиолетовой бактерицидной установки;
- протоколы контроля качества воды для технологических операций;
- протоколы лабораторных исследований и замеров (микробиологический и бактериологический анализ воды, смывов рабочих поверхностей и рук персонала, микробиологический и физико-химический анализ блюд, производственных факторов: вибрация, шум, освещенность, температура воздуха рабочей зоны и т.д.);
- акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция);
- договор на утилизации отходов производства;
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;
- журнал контроля температурно-влажностного режима воздуха в складских помещениях;
- журнал учета приготовления и использования дезрастворов;
- журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта технологического оборудования;
- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал регистрации несчастных случаев на производстве;
- журнал регистрации аварийных ситуаций на производстве.

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ,
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ**

Наименование должности	Количество работающих человек	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Регистрационно-учетный документ
Сотрудники по штатному расписанию	26	При поступлении на работу, далее один раз в год	Периодическая-один раз в 2 года	Личная медицинская книжка
Повар	2	При поступлении на работу, далее один раз в год	Периодическая-один раз в год	Личная медицинская книжка
Пищеблок МКДОУ детский сад «Озерки»				

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,
СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ**

Возможные аварийные ситуации	Возможные последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятий по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Разморозивание системы отопления.	Управление образования АМО «Братский район»	Временная остановка работы предприятия
Авария внутренней системы канализации	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными	Управление образования АМО «Братский район»	1. Немедленная остановка работы предприятия. 2. Вызов аварийной службы.

с разливом сточных вод	<p>микроорганизмами.</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Высышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах;</p> <p>Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»</p>	<p>3. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>4. Проведение лабораторных исследований сточных вод.</p> <p>5. После устранения аварии проведение дезинфекционных мероприятий.</p>
<p>Авария систем хозяйственно-питьевого водоснабжения с отключением воды</p>	<p>1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии.</p> <p>2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию.</p> <p>3. Пищевые отравления.</p> <p>4. Высышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Управление образования АМО «Братский район»</p> <p>Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах;</p> <p>Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»</p>	<p>1. Немедленная остановка работы предприятия.</p> <p>2. Вызов аварийной службы.</p> <p>3. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>4. Проведение дезинфекционных мероприятий.</p>
<p>Авария системы электроснабжения с отключением электроэнергии на длительное время</p>	<p>1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии</p>	<p>Управление образования АМО «Братский район»</p> <p>Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах;</p> <p>Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»</p>	<p>1. Остановка работы предприятия</p> <p>2. Сообщение об аварии в диспетчерскую службу</p> <p>3. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения сырья и готовой продукции.</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии.</p> <p>2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию.</p> <p>3. Пищевые отравления.</p> <p>4. Высышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Управление образования АМО «Братский район»</p> <p>Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах;</p> <p>Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»</p>	<p>1. Остановка работы цеха.</p> <p>2. Проведение мероприятий по ремонту или замене оборудования.</p> <p>3. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения сырья и готовой продукции.</p> <p>4. В случае превышения температурного режима хранения – провести органолептическую оценку продукции и сырья и принять решение о готовности продукции или о необходимости ее утилизации.</p>

Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и законодательных нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и по условиям труда работающих

№ п/п	Наименование нормативных документов	Регистрационный номер
Федеральные законы		
1.	Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 (последняя редакция)	№ 248-ФЗ
2.	Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.17.2002 (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184-ФЗ
3.	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 (с изменениями и дополнениями) » (в части статей 11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ
4.	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 (в редакции от 13.07.2015)	№ 29-ФЗ
5.	Федеральный Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 (в ред. от 11.06.2021 № 170- ФЗ)	ФЗ № 2300-1
СанПиНы и СП		
1.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20 (действуют до 01.03.2027)
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44)	СП 2.1.3678-20
3.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40)	СП 2.2.3670-20
4.	СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36)	СП 2.3.6.3668-20
5.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в редакции Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07
6.	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» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);	СанПиН 2.1.3684-21

7.	«Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...»)	СанПиН 1.2.3685-21 (действуют до 01.03.2027)
8.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).	СанПиН 3.3686-21 (вступят в силу с 01.09.2021)
9.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32	СанПиН 2.3/2.4 3590-20 (действуют до 1 января 2027 г.)
10.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (<i>является действующим нормативным правовым актом в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза (письмо Роспотребнадзора от 05.11.2015 N 01/13474-15-31)</i>)	СанПиН 2.3.2.1324-03
11.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «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)	СанПиН 2.3.2.1078-01
12.	Свод правил СП 44.13330.2011 «СНиП 2.09.04-87. Административные и бытовые здания». Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87 (утв. приказом Министерства регионального развития РФ от 27 декабря 2010 г. N 782) (с изменениями и дополнениями)	СП 44.13330.2011
Технические регламенты		
1.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
2.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) (ред. от 28.01.2020)	ТР ТС 023/2011
4.	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
5.	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
6.	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
7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011

8.	«Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
Приказы		
1.	«Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядке оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»	Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27 декабря 2016 г. N 589
2.	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 27 апреля 2012 г. N 417н «Об утверждении перечня профессиональных заболеваний».	Приказ Минздравсоцразвития России от 22.04.2012 № 417н
3.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
4.	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1. С изменениями и дополнениями от 03.02.2021	№ 125- н от 21 марта 2014г
5.	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. № 299. (с изменениями и дополнениями)	Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. № 299
6.	Медико-биологические требования и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	Госкомсанэпиднадзор России 24.08.1994 N 01-19/42-11
7.	«Оценка освещения рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98
	Нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию	технологические карты

**Мероприятия по контролю безопасности
на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов
в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»,
ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
нормативной документации**

**График мероприятий по контролю безопасности и качества вырабатываемой
продукции, сырья, воды питьевой используемой в производстве**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность взятия проб	Вид исследования
1	Сырье и пищевые продукты	каждая партия	-органолептические показатели
		один раз в квартал	-микробиологические показатели
		один раз в квартал	-санитарно-химические показатели
2	Готовая кулинарная продукция	каждая партия	-органолептические показатели
		один раз в квартал	-микробиологические показатели
		один раз в квартал	-санитарно-химические показатели
3	Вода питьевая	один раз в квартал	-санитарно-химические показатели
		один раз в год	-микробиологические показатели

Лабораторные исследования выполняет Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг.

В случае выявления несоответствия по указанным показателям МКДОУ ДЕТСКИЙ САД «ОЗЕРКИ» обязана приостановить производственный процесс до выяснения и ликвидации причин несоответствия продукции.

Мероприятия по контролю качества дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, рук рабочих, занятых на ручных операциях

Санитарно-микробиологический контроль направлен на предотвращение выпуска недоброкачественной продукции, не соответствующей требованиям нормативной документации на продукцию, действующим «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», ограждение потребителей от возможности заболевания пищевыми токсикоинфекциями и токсикозами, выявление источников загрязнения сырья и готовой продукции для последующего проведения профилактических, эпидемиологических и эпизоотологических мероприятий.

Смывы отбирают до начала работы после предварительно проведенной санитарной обработки с помощью стерильных увлажненных тампонов, сделанных из ваты или марли.

Отбор смывов с оборудования, инвентаря, тары осуществляют выборочно, с чередованием объектов исследований.

При исследовании смывов, взятых с рук работников, проводят выявление БГКП.

График определения эффективности дезинфекции производственной среды

№ п/п	Объект контроля	Периодичность взятия проб	Вид исследования
1.	Технологическое оборудование, инвентарь (смывы с поверхностей)	один раз в год	-выявление БГКП; -выявление бактерий рода сальмонелла; -выявление бактерий рода Proteus
2.	Руки рабочих, занятых на ручных операциях (смывная вода)	один раз в год	-выявление БГКП; -выявление бактерий рода сальмонелла; -выявление бактерий рода Proteus

Лабораторные исследования выполняет Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг