

УТВЕРЖДАЮ:

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий БДОУ г. Омска «Детский сад
№94 общеразвивающего вида»

Барышникова А. В.
«28 августа 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**бюджетного дошкольного образовательного учреждения
города Омска «Детский сад №94 общеразвивающего вида»**

на 2020-2021 год

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска «Детский сад №94 общеразвивающего вида»

Юридический адрес: 644106, г. Омск, Лесной проезд, д.8 А

Фактический адрес: 644106, г. Омск, Лесной проезд, д.8 А

Год постройки ОУ – 1 февраля 1979 г.

Заведующий учреждения: Барышникова Анна Владимировна

1. Задачи производственного контроля.

1.1. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.
- Санитарное состояние пищеблока.

1.2. В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

2. Ответственность за производственный контроль.

2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на заведующего.

2.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены

- Завхоза ОУ;
- Старшего воспитателя;
- Медицинскую сестру;
- Шеф-повара пищеблока;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Электрика ОУ.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
5. Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда».
6. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
7. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании».

8. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
14. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии».
15. СНиП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
16. СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно - технические системы».
17. СНиП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. СП 3.5.3.554 - 96 «Организация и проведение дератизационных работ».
20. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
21. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
22. СанПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
23. СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
24. СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
25. СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
26. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
27. Приказ Минздравсоцразвития № 302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
28. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
29. МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
30. СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
31. МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

П Л А Н
производственного контроля организации питания воспитанников

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования), нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока	Пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно		
2	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год		Акт готовности к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю		Журнал учета t°-режима холодильного оборудования
4	Качество поставленных сырых продуктов	Декларации, сертификаты и ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно		Бракеражный журнал
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно		
6	Качество готовой продукции	Сенсорный анализ	Ежедневно		Бракеражный журнал
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц		Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц		Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год		Акт проверки
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и	1 раз в полгода		

		потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.			
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моющая посуда	1 раз в неделю		Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно		Журнал «Здоровье»
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально		Акт проверки
14	Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года		
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года		
16	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год		

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал		Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год		Акт проверки

3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»	Акт проверки
4	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация	Поступающие продукты питания.		При необходимости		Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки
7	Исследования 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, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год		Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)		Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток		Акт проверки
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума		Акт проверки

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту и достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно — противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим : законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля;
- завхоз ОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно - эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемическому благополучию;
- образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

4. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал неисправности технологического оборудования».

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приготовления пищи. Мытье столов с применением моющих средств.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

Список

работников пищеблока БДОУ г. Омска «Детский сад №94 общеразвивающего вида»

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Бабикина Марина Валерьевна	30.07.1971	Шеф-повар		17.07.2020	14.10.2020
2.	Ласых Ульяна Ивановна	08.10.1978	Повар		03.07.2020	14.10.2020
3.	Желнина Наталья Ивановна	14.11.1973	Повар		03.07.2020	14.10.2020
4.	Корягина Елена Григорьевна	11.07.1968	Кладовщик		03.07.2020	14.10.2020
5.	Козлова Наталья Владимировна	22.03.1963	Кух. рабочая		03.07.2020	14.10.2020

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- прекращение или приостановление деятельности;
- получения нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушениями технологических процессов.