

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий БДОУ г.Омска

«Детский сад №314

Комбинированного вида»

_____М.Е. Канахович

« 01 » сентября 2022г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**бюджетного дошкольного образовательного учреждения
города Омска «Детский сад №314 комбинированного вида»**

на 2022 - 2023 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 №314 комбинированного вида»

Юридический адрес: г.Омск, ул. Энтузиастов 7А

Фактический адрес: г.Омск, ул. Энтузиастов 7А

Год постройки ОУ – 1967г.

Заведующий учреждения: Канахович Мария Евгеньевна

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;
- Заместителя заведующего по воспитательной работе;
- 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 оценки 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 5апреля 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». «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648 - 20) утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28.
15. СанПиН 1.2.3685-21 - Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.368521 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021, регистрационный N 62296), действующим до 1 марта 2027 года.
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11.11.2020, регистрационный N 60833), действующим до 1 января 2027 года.
17. СП 2.4.3648-20 - Санитарно-эпидемиологические требования - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020, регистрационный N 61573), действующим до 1 января 2027 года.
18. 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».

19. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
20. МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
21. 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 потоков	1 раз в полгода		

		сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.			
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	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	1 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	По мере необходимости		Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	По мере необходимости		Акт проверки
3	Контроль проводимой	Третьи блюда	1	По мере необходимости		Акт

	витаминации		блюдо	и	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Омской области»	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	По мере необходимости		Акт проверки
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	По мере необходимости		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 мере необходимости		Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	По мере необходимости		Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	По мере необходимости		Акт проверки
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	По мере необходимости		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 насекомыми 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 №314 комбинированного вида »**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Шипицина	10.08.1987	Кух.рабочий	1год	13.05.2022	29.04.2023

	Кристина Николаевна					
2.	Долишняк Ксения Николаевна	10.10.1985	кладовщик	5года	05.06.2022	20.02.2022
3.	Дороненко Светлана Витальевна	11.08.1978	повар	7 лет	05.06.2022	13.05.2022
4.	Чернышова Татьяна Владимировна	25.01.1977	повар	9лет	05.06.2022	13.05.2022

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.

**6. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля.**

1. _____ (приказ № __85/1_ от «_01_» __09__ 2022_ года).
2. _____ (приказ № __85/1_ от «_01_» __09__ 2022_ года).
3. _____(приказ № __85/1_ от «_01_» __09__ 2022_ года).