

Утверждаю:

Заведующий

(должность)

Родионова Любовь Викторовна

(Ф.И.О.)

(подпись)

« 10 » января 2022 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания в организации для детей и подростков с учетом принципов ХАССП

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка – детский сад № 22 города Пензы «Радуга детства»
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Родионова Любовь Викторовна 8 927 368 32 53
Юридический адрес	440011 Г.Пенза, 8 Марта 11 «А»
Фактический адрес	440011 Г.Пенза, 8 Марта 11 «А»
ОГРН (ОГРНИП)	1025801362058
ИНН	5836100448
Места осуществления деятельности по организации питания детей и подростков (наименование организации, факт. адрес)	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка – детский сад № 22 города Пензы «Радуга детства» 440011 Г.Пенза, 8 Марта 11 «А»

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства с учетом принципов ХАССП. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем надлежащего выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются пищеблок, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности.
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя предприятия питания (образовательной организации).

7. Приказом руководителя назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

8. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; технологических процессов приготовления пищи; реконструкции помещений пищеблока; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб на качество питания и т.д.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности

1.ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

2.Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,

3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
5. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
9. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»,
10. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»,
11. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
14. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
15. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
16. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
17. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
19. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,
20. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
21. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
22. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
23. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий»,
24. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»,
25. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
26. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, не связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в 2 года	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)
2	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Родионова Л.В.	заведующий	30117807	26.05.2022	12.02.2022
2.	Куприянова С.А.	воспитатель	42297391	27.05.2022	12.02.2022
3.	Тарасова О.А.	воспитатель	42297381	26.05.2022	12.02.2022
4.	Филимонова Е.М.	воспитатель	42297456	11.10.2022	12.02.2022
5.	Михайлова Л.М.	воспитатель	47257028	28.04.2022	21.05.2022
6.	Минаева Ю.А.	Муз.руков.	42297392	26.05.2022	12.02.2023
7.	Фролова Н.В.	Инженер по охране труда	30117820	26.05.2022	12.02.2022
8.	Шокорова А.А.	воспитатель	42297399	24.09.2022	12.02.2022
9.	Лисина Ю.М.	воспитатель	39114605	23.08.2022	12.02.2022
10.	Сонина М.Ф.	воспитатель	38193928	11.08.2022	12.02.2022
11.	Гусева Г.Х.	делопроизвод.	39934836	02.06.2022	12.02.2022
12.	Монахова М.Н.	воспитатель	46536656	04.08.2022	12.02.2022
13.	Дрынкина Т.А.	воспитатель	42297393	08.06.2022	12.02.2022
14.	Сахарчук Е.Ю	воспитатель	42297398	17.06.2022	12.02.2022
15.	Астаева М.Н.	воспитатель	42297400	17.06.2022	12.02.2022

16.	Суздальцева С.А.	воспитатель	42297451	27.05.2022	12.02.2022
17.	Пчелинцева М.Н.	Главный бухгалтер	33522306	27.05.2022	12.02.2022
18.	Измайлова Т.Е.	воспитатель	30117838	26.05.2022	12.02.2022
19.	Васюк И.А.	воспитатель	42297455	27.05.2022	12.02.2022
20.	Котикова Т.Н.	воспитатель	42297454	26.05.2022	12.02.2022
21.	Бекетова И.А.	воспитатель	42297453	02.06.2022	12.02.2022
22.	Егорова Т.К.	воспитатель	42297390	26.05.2022	12.02.2022
23.	Егорова О.Е.	Заместитель заведующего	30117822	26.05.2022	12.02.2022
24.	Романова Т.И.	воспитатель	39114606	26.05.2022	12.02.2022
25.	Злобина А.Н.	воспитатель	30348405	22.03.2022	12.02.2022
26.	Куренкова Е.Ю.	воспитатель	38192769	27.05.2022	12.02.2022
27.	Гусева А.В.	бухгалтер	39114119	19.03.2022	12.02.2022
28.	Филиппова А.А.	воспитатель	46536657	18.08.2022	12.02.2022
29.	Архипова М.Ю.	воспитатель	42297385	27.05.2022	12.02.2022
30.	Панченко М.О.	воспитатель	42297394	16.12.2022	12.02.2022
31.	Бучакчинская Т.Д.	инструктор по физкультуре	30743711	17.01.2022	20.07.2022
32.	Вечкуткина Е.Н.	помощник воспитателя	46995734	29.03.2022	31.03.2022
33.	Мельникова Е.А.	помощник воспитателя	39114609	12.07.2022	12.02.2022
34.	Советкина Л.Н.	помощник воспитателя	42297380	26.05.2022	12.02.2022
35.	Генералова О.В.	помощник воспитателя	39114604	26.05.2022	12.02.2022
36.	Чернова В.И.	помощник воспитателя	42297397	27.05.2022	12.02.2022
37.	Иголина Е.Ю.	помощник воспитателя	42297396	27.05.2022	12.02.2022
38.	Красичкова И.В.	помощник воспитателя	42297457	22.06.2022	12.02.2022
39.	Янборисова В.Р.	помощник воспитателя	36622879	20.05.2022	20.05.2022
40.	Комиссарова В.А.	помощник воспитателя	36622662	26.05.2022	12.02.2022
41.	Бикташаева Г.А.	помощник воспитателя	42297389	23.08.2022	12.02.2022
42.	Левкина М.Н.	помощник воспитателя	42297384	30.08.2022	12.02.2022
43.	Мамрова Е.Д.	помощник воспитателя	47257603	11.06.2022	26.08.2022

44.	Тренгулова Р.Р.	помощник воспитателя	46997594	27.05.2022	27.05.2022
45.	Тихонова Л.Н.	повар	42297388	27.05.2022	12.02.2022
46.	Самодурова Л.В.	повар	42297387	27.05.2022	12.02.2022
47.	Нефедова Л.В.	кладовщик	36624091	27.05.2022	12.02.2022
48.	Рычагова Л.Е.	подсобный рабочий	42297386	27.05.2022	12.02.2022
49.	Шутов А.В.	подсобный рабочий	30743992	27.05.2022	12.02.2022
50.	Котина Е.Г.	машинист по стирке белья	42297969	27.05.2022	12.02.2022
51.	Черников В.А.	сторож	3936911	11.12.2022	12.02.2022
52.	Бикташев В.Р.	дворник	35808889	11.12.2022	12.02.2022
53.	Усов Ю.В.	дворник	35808986	11.12.2022	12.02.2022
54.	Ильичев С.В.	сторож	35808777	03.12.2022	12.02.2022
55.	Шивяхов В.Е.	рабочий по обслуживанию здания	30031742	31.03.2022	12.02.2022
56.	Гречишкин П.И.	рабочий по обслуживанию здания	0021503	26.05.2022	12.02.2022
57.	Малышева Е.А.	повар	33522827	26.05.2022	12.02.2022
58.	Агапова А.О.	воспитатель	39934753	15.03.2022	31.03.2022
59.	Ермакова Т.В.	Шеф-повар	4994726	20.10.2022	21.10.2023
60.	Червяткина Л.А.	помощник воспитателя	47992117	04.06.2022	14.07.2022
61.	Баулин В.Н.	сторож	48498884	29.10.2022	08.11.2023
62.	Кухова М.Н.	воспитатель	30348410	22.03.2022	12.02.2022
63.	Закромин В.А.	муз.руковод.	46996202	05.05.2022	25.09.2023
64.	Юдина В.Е.	воспитатель	36622660	29.09.2022	12.02.2022
65.	Курченкова М.Н.	машинист по стирке белья	3260175	28.01.2022	03.02.2022
66.					
67.					

Перечень мероприятий по производственному контролю с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик Нефедова Л.В.
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	Кладовщик Нефедова Л.В.
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Нефедова Л.В.
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	Шеф-повар Ермакова Т.В.
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	Шеф-повар Ермакова Т.В.
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	Шеф-повар Ермакова Т.В.
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.	Ежедневно	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние,	Ежедневно	Инженер по охране труда Фролова Н.В.

использование по назначению, условия мытья и хранения		
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Инженер по охране труда Фролова Н.В.
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинации в соответствии с календарем прививок	Инженер по охране труда Фролова Н.В., Ст.медсестра Мхитарян Л.В.
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	Ст.медсестра Мхитарян Л.В.
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий Родионова Л.В.
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	Шеф-повар Ермакова Т.В.
Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	Шеф-повар Ермакова Т.В.
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	Ст.медсестра Мхитарян Л.В.
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	Кладовщик Нефедова Л.В.

Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка	Наименование показателя	Кратность отбора проб, количество проб (не менее)
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 2 блюда

2	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба
3	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба
4	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	1 раз в год, 10 смывов
5	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год, (февраль - март) 5 смывов
6	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год, 10 смывов
7	Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Физико-химические показатели	1 раз в год, 3 блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия