

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ ДС

«Колокольчик» г. Волгодонска



Л.А.Панферова

2021г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций дошкольного питания**

*муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Колокольчик» г. Волгодонска, 347375, г. Волгодонск, ул. Черникова, д.4*

- Наименование юридического лица, ИНН: МБДОУ ДС «Колокольчик» г. Волгодонска, 6143035700
- ФИО руководителя, телефон: Панферова Любовь Андреевна
- Юридический адрес: 347375, Ростовская обл., г. Волгодонск, ул. Черникова, 4
- Фактический адрес: 347375, Ростовская обл., г. Волгодонск, ул. Черникова, 4
- Количество работающих 6 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту 6 чел.
- Свидетельство о государственной регистрации

№ 1026101938862

от 28.05.2015

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №4 по
Ростовской области (6143 Межрайонная инспекция ФНС №4 по РО
территориальный участок 6143 по г. Волгодонску)

кем выдано

ОГРН

10 26 10 19 38 862

ИМНС России по

ФНС №4 по Ростовской обл.

дата внесения записи

08.08.1995

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Панферова Любовь Андреевна – заведующий МБДОУ ДС «Колокольчик» г.

Волгодонска, тел. 25-80-05

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
- Федеральный закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
- Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года);
- Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года); - Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)»;
- СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID19)»;
- СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.2.3215-14 от 22.08.2014 г. «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 г. «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 2.1.4.1074-01 от 26.09.2001 г. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
(ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017);

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 8 августа 2019 года).

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Шеф-повар
2.	Повар
4.	Калькулятор
5.	Кухонный рабочий

Работники пищеблока, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 1 года

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации; технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов, их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	ежедневно
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием воспитанников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно

12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; соблюдение правил мытья кухонной посуды.	ежедневно
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
12.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
12.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
12.6	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные творожные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-патогенной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Определение физико-химических показателей методом ГХ (2 показателя) ВЗП СХ толуол,ксилол	Помещения	2	1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока:
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (форма 1);
 - «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции» (форма 2);
 - «Журнал здоровья» (форма 3);
 - «Журнал проведения витаминизации третьих блюд» (форма 4);
 - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (форма 5);
 - «Ведомость контроля за рационом питания» (форма 6).
- 8.3. Личные медицинские книжки работников.
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- 8.5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции.
- 8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).