«УТВЕРЖДАЮ»

МКДОУ «Глубоковский детский сад №7 «Ромашка»
Завьяловского района

_____ Бауэр Е.И.
Ф.И.О.

«___»___ 2016 г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МКДОУ «Глубоковский детский сад №7«Ромашка».

Наименование предприятия, юридический адрес: **МКДОУ «Глубоковский детский сад №7 «Ромашка».**

Фактическое место размещения предприятия: с.Глубокое,ул.Центральная,15 Завьяловского района Алтайского края .

Телефон 8 (38582) 25-3-24

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. *В соответствии с осуществляемой деятельностью:*

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель* ***обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, индивидуальные предприииматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждениях».
2. СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
6. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. Приказ Минздрава и соц развития РФ №302н от 12.04.12г о порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.
11. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
14. СанПиН 3.2.3215--14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
15. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов».
16. ТР ТС 021/2011

Раздел № 2: Приказ № от о назначении ответственного за организацию производственного контроля Бауэр Е.И

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продук тов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров) Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пишевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно Ежедневно 1 раз в неделю	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техничес кая документация ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению» СанПиН 2.2.4.548-96	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5	1 раза в год	МУ № 2657-82	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФБ УЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе» Кузеванова Е.Э

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском район Кузеванова
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5	1 раз в год	СанПиН 3.2.3215-14	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе».
Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства **гарниры, мясные, рыбные изделия:** БГКП, КМАФАнМ, патоген, стафилококк, протей. **булочка,:БГКП, КМАФАнМ, патоген, стафилококк, дрожжи,плесень.**	2 обр.	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», ТРТС 021/2011	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе» Кузеванова Е.Э
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 обр.	1 раза в год	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПин 2.4.5.2409-08, МУ 122-5/72-91	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе» Кузеванова Е.Э
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 обр.	1 раз в год	ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция реализуемая населению, МУ 122-5/72-91.	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском районе»
Исследование питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	2 пробы (1 проба по химически	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	холодном, горячем	м показателям, 1 проба на микробиологические показатели)			Алтайском крае в Завьяловском районе»	Алтайском крае в Завьяловском районе» Кузеванова

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302н	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3.	Мойщица, техничка	1	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1	Мойщица, техничка	1	III
Тепловое излучение	5.9	повар	1	-

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	Заведующая	повар	Техничка, мойщица	Завхоз	воспитатель	Пом.воспитателя	прачка	Мед.работ.	сторож	**всего**
количество человек	1									

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.

Ассортимент: первые блюда, вторые блюда, напитки.

.Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно- микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений Бауэр Е.И

Рабочую программу составила Бауэр Е.И