

Утверждаю:

заведующий

(должность)

Потанина Е.Е.

(Ф.И.О.)



(подпись)

«14» января 2022

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 детский сад №123 г Пензы «Семицветик»
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Потанина Екатерина Евгеньевна
Юридический адрес	440008, г Пенза, ул. Суворова, 137
Фактический адрес	440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 12А
ОГРН (ОГРНИП)	1025801107860
ИНН	5834012563
Места осуществления деятельности по организации питания детей и подростков (наименование организации, факт. адрес)	филиал №2 «Пчелка» Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №123 г. Пензы «Семицветик» 440061, г Пенза, ул. Набережная реки Суры, 12А

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 соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 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 соответствии с осуществляемой деятельностью

- 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.	Азаренко Виолетта Витальевна	завхоз	44630025	06.07.2021	08.07.2021 08.07.2022
2.	Агишева Гузель Ростямовна	воспитатель	37300989	14.07.2021	19.07.2021 19.07.2022
3.	Артемова Юлия Алексеевна	воспитатель	44847190	23.08.2021	24.08.2021 24.08.2022
4.	Бориснева Ирина Васильевна	воспитатель	49531992	16.02.2022	10.02.2022 10.02.2023
5.	Белюсова Любовь Николаевна	воспитатель	45785250	18.06.2021	25.01.2022 25.01.2023
6.	Гришечкина Алена Олеговна	помощник воспитателя	40491330	20.05.2021	28.05.2021 28.05.2022
7.	Герасимова Ирина Николаевна	помощник воспитателя	47994431	28.08.2021	08.09.2021 08.09.2022

8.	Гунина Наталья Владиславовна	кастелянша	38478837	21.01.2022	15.01.2021 15.01.2023
9.	Демина Лариса Ивановна	воспитатель	35808898	24.12.2021	30.12.2021 30.12.2022
10.	Дрожалкин Константин Владимирович	сторож	36174556	28.02.2022	18.02.2022 18.02.2023
11.	Жесткова Ирина Анатольевна	помощник воспитателя	50375405	13.10.2021	18.02.2022 18.02.2023
12.	Золотухина Татьяна Васильевна	музыкальный руководитель	36623168	16.03.2022	19.02.2021 19.02.2023
13.	Зуйкова Лидия Сергеевна	повар	46537761	16.03.2022	18.02.2022 18.02.2023
14.	Иванов Сергей Юрьевич	рабочий по обслуживанию электрообор.	36622609	20.07.2021	25.08.2020 25.08.2022
15.	Караваева Людмила Сергеевна	сторож	39115641	17.03.2022	15.03.2022 15.03.2022
16.	Ковган Оксана Алексеевна	воспитатель	40937232	10.08.2021	18.01.2022 18.01.2023
17.	Ковган Ольга Борисовна	сторож	24312157	14.07.2021	23.08.2021 23.08.2023
18.	Кривоногова Наталья Алексеевна	повар	43217115	15.06.2021	18.06.2021 18.06.2022
19.	Кузьмина Анна Евгеньевна	воспитатель	45784296	13.10.2021	17.01.2022 17.01.2023
20.	Кашлева Ольга Николаевна	воспитатель	49531124	17.06.2021	25.01.2022 25.01.2023
21.	Костина Наталья Викторовна	воспитатель	39113230	09.03.2021	19.01.2022 19.01.2023
22.	Кострюкова Ирина Владимировна	музыкальный руководитель	28848366	07.09.2021	22.01.2021 22.01.2023
23.	Клещарева Светлана Георгиевна	сторож	36172640	23.03.2022	22.01.2021 22.01.2023
24.	Куликова Лариса Павловна	воспитатель	49530854	30.06.2021	20.01.2022 20.01.2023
25.	Лобанова Наталья Евгеньевна	воспитатель	50375114	09.03.2022	10.02.2022 10.02.2022
26.	Лосева Юлия Викторовна	помощник воспитателя	40935367	22.06.2021	28.10.2021 28.10.2022
27.	Лихачева Людмила Викторовна	воспитатель	49530762	08.06.2021	19.01.2022 19.01.2022

28.	Метальникова Ирина Анатольевна	воспитатель	46537165	24.08.2021	18.02.2022 18.02.2023
29.	Назарова Любовь Викторовна	машинист по стирке белья	32883480	24.05.2022	19.02.2021 19.02.2023
30.	Недоговорова Ольга Александровна	воспитатель	3561757	02.08.2021	23.08.2021 23.08.2022
31.	Почепцова Татьяна Юрьевна	педагог - психолог	39114861	27.10.2021	22.01.2021 22.01.2023
32.	Спирина Наталья Борисовна	воспитатель	46537162	27.08.2021	18.02.2022 18.02.2023
33.	Старцева Татьяна Александровна	сторож	38477339	03.12.2021	06.12.2020 06.12.2022
34.	Тактарова Лидия Николаевна	заместитель заведующего	36174599	06.04.2022	19.02.2021 19.02.2023
35.	Шамина Елизавета Николаевна	помощник воспитателя	42294787	13.12.2021	17.12.2021 17.12.2022
36.	Шматова Татьяна Алексеевна	воспитатель	43213831	15.03.2022	04.03.2022 04.03.2023
37.	Чегодаева Любовь Викторовна	повар	36172639	28.05.2021	22.12.2021 22.12.2022
38.	Федосеева Юлия Александровна	помощник воспитателя	45484180	14.12.2021	21.12.2021 21.12.2022

**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	Азаренко Виолетта Витальевна
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
Параметры микроклимата в	Ежедневно	Азаренко Виолетта

складских помещениях		Витальевна
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	Азаренко Виолетта Витальевна
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	Азаренко Виолетта Витальевна
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Азаренко Виолетта Витальевна
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
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	Азаренко Виолетта Витальевна
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние, использование по назначению, условия мытья и хранения	Ежедневно	Азаренко Виолетта Витальевна
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Зуйкова Лидия Сергеевна
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	Чегодаева Любовь Викторовна
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Тактарова Лидия Николаевна
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год,	Николаева Наталья Владимировна

	вакцинации в соответствии с календарем прививок	
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	Николаева Наталья Владимировна
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Потанина Екатерина Евгеньевна
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	Николаева Наталья Владимировна
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	Николаева Наталья Владимировна
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	Николаева Наталья Владимировна

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 год, 8 блюд
2	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раза в год, 2 пробы
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, 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	Контрольная критическая точка	Физико-химические	1 раз в год,

	(первое, второе и третье блюда)	точка – приготовление пищевой продукции	показатели	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