

Утверждаю  
Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 24 п. Хмельники»  
\_\_\_\_\_ Т.В.Кириллова

## **Программа**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и  
норм,  
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий  
в МДОУ «Детский сад № 24 п.Хмельники»  
2021-2022 учебный год.**

## 1. Общие сведения.

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Юридический адрес: 152131, Ярославская область, Ростовский район, п. Хмельники, ул. Заводская, дом 18

Фактический адрес: 152131, Ярославская область, Ростовский район, п. Хмельники, ул. Заводская, дом 18

1.2. Учредитель: муниципальное образование Ростовский муниципальный район Ярославской области. Функции и полномочия Учредителя осуществляет администрация Ростовского муниципального района Ярославской области в лице Управления образования администрации Ростовского муниципального района .

1.3. Виды осуществляемой деятельности:

-реализация образовательных программ дошкольного образования;

-осуществление присмотра и ухода за детьми.

1.4. Лицензия департамента образования Ярославской области на осуществление образовательной деятельности

Лицензия департамента здравоохранения и формации Ярославской области на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей)

*Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.*

*Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.*

При организации общественного питания в учреждении руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень (ФИО) ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля.
3. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта контроля.
4. Лабораторные исследования.
5. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

**2.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания.**

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 1, 5, 21 «Пищевая продукция в части её маркировки».
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ «Об отходах производства и потребления»
4. Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300-1 «О защите прав потребителей».

5. ФЗ от 27 декабря 2002 г № 184 –ФЗ «О техническом регулировании».
6. ФЗ от 17 сентября 1998 г № 157 –ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» ( если есть медицинское обслуживание)
7. «Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза» от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе». ЕСТ
8. СанПиН 2.3./ 2.4. 3590 – 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СП 3.1./ 2.4. 3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
10. СП 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
12. СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
13. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
14. ТР ТС 021/2011 ст. 4.6.«Требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
15. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
16. ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». «Требования к маркировке пищевой продукции».
17. ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).

18. ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).
19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» ( Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).
20. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции, утвержденной решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32».
21. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07. 2012 г № 58.
22. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).
23. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
24. ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
25. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
26. СанПиН 2.1.4.1074 -01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения»; ТР ТС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду.

### **3. Специалисты, ответственные за организацию производственного контроля.**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>
1	Кириллова Татьяна Вячеславовна	Заведующий учреждения
2	Иванова Татьяна Сергеевна	Заведующий хозяйством
3	Егорова Валентина Константиновна	Старшая медсестра
4	Гомырова Ольга Александровна	Повар
5		

**4.Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых  
возложены**

**функции по осуществлению производственного контроля;  
формы учёта и виды контроля.**

	Наименование мероприятия	период и чность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	Кириллова Т.В.
2	Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Кириллова Т.В.
3	Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 12.04.2011 г. № 302Н	при пост туплен ии на работу, далее ежегод но	наличие медицинских паспортов	Егорова В.К. Кириллова Т.В.
4	Обеспечение наличия в учреждении	постоя нно	наличие документов	Кириллова Т.В.

	официально действующих нормативно-методических документов			
5	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	Кириллова Т.В.
6	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	Иванова Т.С.
7	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	Иванова Т.С.
8	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	Егорова В.К.
9	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	Кириллова Т.В.
10	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	Кириллова Т.В.

11	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	Иванова Т.С.
12	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Иванова Т.С.
13	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	Иванова Т.С.
14	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	Егорова В.К.
15	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Егорова В.К.
16	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при	



			наличии нарушений	
17	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждой кабине те), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Кириллова Т.В.
18	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов.	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезосредств	Егорова В.К.
19	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	постоянно	Кириллова Т.В.
20	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	Кириллова Т.В.

21	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	завхоз
22	<p>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приёмки сырья и продуктов питания;</li> <li>- контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации;</li> <li>- контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и</li> </ul>	постоянно	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания.</p> <p>Ведение учётной документации и столовой по утверждённому формату:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»;</li> <li>- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»</li> <li>- «Журнал бракеража готовой</li> </ul>	<p>Завхоз</p> <p>Старшая медсестра</p>

	<p>продуктов питания;</p> <p>- контроль за технологией и качеством готовых блюд, - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.</p>		<p>продукции».</p> <p>Утверждённое примерное двухнедельное меню.</p> <p>Акты при наличии нарушений.</p> <p>Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков.</p> <p>Технологические (ТК) и технико – технологические (ТТК) карты.</p>	
23	<p>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <p>- правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря;</p> <p>- проведением ежедневных, еженедельных</p>	постоянно	<p>Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке.</p> <p>Наличие сопроводительной документации и на моющие и дезинфицирующие средства.</p>	Старшая медсестра

	<p>генеральных уборок всех помещений пищеблока;</p> <p>- контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования;</p> <p>- контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.</p>			
24	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	Старшая медсестра
25	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	Старшая медсестра
26	Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	Старшая медсестра
27	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно		Старшая медсестра

28	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезосредств, спец. одежды	постоянно		Завхоз
----	--	-----------	--	--------

### 5. Лабораторные исследования.

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
2	Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям.	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
3	Измерение освещённости	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Ярославской области»
4	Измерение микроклимата	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Ярославской области»

5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания. Технологическая пищевая лаборатория.
---	---	-------------------------------	--	---

**6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.**

<b>№ п/п</b>	<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия локализации аварийной ситуации</b>
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления		Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3. Проведение дезинфекционных мероприятий 4. Проведение экспертизы

				пищевых продуктов. 5.Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов по ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленно прекратить работу столовой 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3.Проведение дезинфекционных мероприятий
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленно прекратить работу столовой 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований

				воды и пищевых продуктов по ликвидации аварии
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<p>1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами.</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>		<p>1. Немедленное прекращение работы столов.</p> <p>2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.</p>