

Утверждаю _____
Заведующий МБДОУ д/с «Колосок»
Зерноградского района
Т.И. Пушкарева
Приказ МБДОУ от 10.01.2022 год № 07-ОД

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада «Колосок»
Зерноградского района

х. Чернышевка
2022 год

Пищеблок

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Колосок» зерноградского района.

ИНН 61110011601

ОГРН 1026100957519 _ инспекция МЧС России по зерноградскому району Ростовской области, дата внесения записи 26.07.2000 год.

ФИО руководителя, телефон – заведующий МБДОУ д/с «Колосок»

зерноградского района Татьяна Ивановна Пушкарева, телефон 8 (86359) 91-6-88, 8 (86359) 91-4-32.

Юридический адрес: 347733, Россия, Ростовская область, зерноградский район, х. Чернышевка, ул. специалистов, дом № 2.

Фактический адрес: 347733, Россия, Ростовская область, зерноградский район, х. Чернышевка, ул. специалистов, дом № 2.

Количество работающих на пищеблоке: 2 человека З.Г. Любинская, Маслова С.Г.

Пищеблок **филиала** муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Колосок» зерноградского района – детского сада «Колокольчик»

Ответственный за организацию и контроль питания детей воспитатель Сторчак О.Ю. телефон 8 (86359) 96-1-84.

Фактический адрес: 347731, Россия, Ростовская область, зерноградский район, х. Ключев, ул. Садовая, дом № 10 в.

Количество работающих на пищеблоке: 1 Ямполева Н.Ф.

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

Продукция готовится в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.

Пищеблок МБДОУ д/с «Колосок» Зерноградского района, выпускаемая продукция в ассортименте:

Бутерброд с маслом сливочным	Суп картофельный
Капуста тушёная	Суп рисовый
Икра кабачковая	Блюда из мяса и птицы
Икра кабачковая	Ленивые голубцы
Помидоры свежие	Плов с птицей
Огурцы свежие	Котлета мясная
Молочные каши и супы	Тефтели мясные
Каша геркулесовая молочная	Бефстроганов
Каша манная молочная	Блюда из рыбы
Вермишель молочная	Котлета рыбная
Каша пшеничная молочная	Котлета рыбная
Каша пшённая молочная	Сельдь с луком
Каша рисовая молочная	Блюда из картофеля и овощей
Каша ячневая молочная	Капуста тушёная
Первые блюда	Овощи тушёные
Суп картофельный с вермишелью	Пюре картофельное
Борщ со сметаной	Пюре картофельное
Суп гороховый	Рагу овощное
Суп из консервы рыбный	Блюда из творога и яиц
	Омлет

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

1. Т.И. Пушкарева – заведующий МБДОУ д/с «Колосок»
Зерноградского района;
2. Н.И. Хуршанова – заведующий хозяйством МБДОУ д/с «Колосок»
Зерноградского района;
3. С.Г. Маслова - повар МБДОУ д/с «Колосок» Зерноградского района;
4. З.Г. Любинская – повар МБДОУ д/с «Колосок» Зерноградского
района;
5. О.Ю. Сторчак –воспитатель филиалом д/с «Колокольчик»;
6. Н.Ф. Ямполева – повар филиала д/с «Колокольчик».

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

В МБДОУ имеются в наличии следующие официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13;
- санитарные правила СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 40;
- санитарные правила СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44;
- санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;
- ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны;

- ГОСТ 12.1.050-86 ГОСТ ISO 9612-2016. Межгосударственный стандарт. Акустика. Измерения шума для оценки его воздействия на человека. Метод измерений на рабочих местах"
- ГОСТ 12.1.003-2014 «Шум. Общие требования безопасности»;
- ГОСТ 12.1.012-2004 «Вибрационная безопасность. Общие требования»;
- Методические указания № 391185 от 10.07.1985 по проведению измерений и гигиенической оценки производственных вибраций;
- ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности;
- ГОСТ 12.1.006-84 Электромагнитные поля радиочастот;
- приказ Минздрава от 28.01.2021 № 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»; для осуществления производственного контроля в организации.
- приказ Минздрава и Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н «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».

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

№	Наименование должности
1	Повар
2	Заведующий хозяйством

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	1 раз в год
Осмотр наркологом	1 раз в год
Осмотр психиатром	1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	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 по эпидпоказаниям
Исследование на стафилококк (мазок из зева и носа) поваров	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

1. Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.
2. Работники 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 краснухи – до 25 лет; гепатит В – однократно за жизнь, против гриппа, коронавируса – 1 раз в год
3. Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раза в год.

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

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: отопительная, вентиляция, водоснабжение (холодное и горячее), канализация, холодильное оборудование, осветительные приборы	постоянно
2	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам	ежегодно
3	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометра	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, проведение 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 производственного сырья, инвентаря, тары, моющих и дезинфицирующих средств	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 данной программы
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
11	Организация работ по дератизации, дезинфекции и дезинсекции	ежемесячно
12	Контроль организации питания детей	ежедневно
12.1.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдения правил мытья столовой и кухонной посуды	ежедневно
12.2.	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-правовой 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, углеводов, жиров, витаминов, макро- и микроэлементов	1 раз за 10
12.4.	Снятие проб готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества	Перед выдачей
12.5.	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	ежедневно
12.6.	Контроль ведения учетной документации, указанной в разделе 8 данной программы	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 сообщения об инфекционном, паразитарном заболевании (коронавирусная инфекция, острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовляемых блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий в канализационной системе.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих 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

8. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательного учреждения:

Вид исследования	Объект исследования (испытания)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные и овощные блюда	1 проба исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
---	--	--	--

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

- 9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01)
- 9.2. Журналы учета документации пищеблока:
 - «Журнал здоровья»
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
 - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
 - «Журнал учета температуры и влажности складских помещений»
 - «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»
 - «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
- 9.3. Личные медицинские книжки работников;
- 9.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 9.5. Акты отбора блюд и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 9.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 9.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, санитарной одежды, дезинфекция)
- 9.8. документация, устанавливающая классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- 9.9. перечень мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций

В МБДОУ возможны следующие аварийные ситуации, связанные с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, созданием угрозы санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- отключение электроснабжения;
- аварийные ситуации на инженерных сетях;
- получение неудовлетворительных результатов при производственном контроле;
- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- разрушения большого количества ртутьсодержащих ламп;
- непредвиденные ЧС, пожар, ураган, обвал, обрушение.

Заведующий МБДОУ д/с «Колосок»

Зерноградского района

Т.И. Пушкарева