

Согласовано
Главный врач ФФБУЗ « Центр
гигиены и эпидемиологии в КБР» в
г. Прохладном, Прохладненском,
Терском, Урванском и Лескенском
районах

Утверждаю
Директор МКДОУ
«Детский сад № 3»
г.п. Нарткала
Урванского муниципального
района


Ю.В. Кудрявцев
2021г.



Ж.М.Борукаева
2021г.


Программа

**Производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

**в МКДОУ «Детский сад №3 » г.п. Нарткала
КБР, г.п. Нарткала, ул. Пушкина, 48**

Наименование объекта : МКДОУ «Детский сад № 3» г.п. Нарткала

- Юридический адрес: КБР, г.п.Нарткала, ул. Пушкина, 48
- Фактический адрес объекта: КБР, г.п.Нарткала, ул. Пушкина, 48.

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного процесса влияния организации питания, путем должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующую учреждением.

Перечень сотрудников на которых возлагается проведение производственного контроля в МКДОУ «Детский сад № 3» г.п. Нарткала.

Директор

Повар

Заведующий хозяйством

Мед. работник

На предприятии имеются следующие нормативные документы:

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
3.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01

6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

Перечень должностей, подлежащих медосмотрам и профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с приказом 28-н от 28.01.2021г Минздрава России

№ п/п	Должность	Медицинский осмотр	Профессионально- гигиеническая подготовка
1.	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
4.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
5.	Помощник повара	1 раз в год	1 раз в год
6.	Уборщица служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года

**План производственного контроля организации питания в
МКДОУ «Детский сад № 3» г.п. Нарткала**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Контроль качества поступающих продуктов	Каждая поступающая партия	Повар	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства)
1.2.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности приготовленной продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно каждый прием пищи	Бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточные пробы дневного рациона	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Соблюдение рациона питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, утвержденное руководителем учреждения
3.2.	Контроль за наличием йодированной соли	постоянно	Повар	Журнал производственного контроля
3.3.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Повар	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.4.	Соблюдение технологии приготовления	ежедневно	Повар	Журнал производственного контроля

	блюд			
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Повар	Журнал производственного контроля
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Повар, завхоз	Журнал температурного режима и относительной влажности в складских помещениях. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Повар, завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Завхоз	Журнал производственного контроля
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Повар, завхоз	Журнал производственного контроля
6.2.	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока).	1 раз в неделю.	Повар, мед. работник	Журнал производственного контроля
6.3	Контроль за наличием запаса дез. средств и	1 раз в неделю	Завхоз, мед.	Журнал производственного

	правильностью приготовления дез. растворов		работник	контроля
6.4	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, контроль за ее состоянием(трещины, сколы и т.д.)	1 раз в неделю	Повар	Журнал производственного контроля
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1.	Контроль за состоянием водоснабжения и канализации	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал аварийных ситуации систем водоснабжения и канализации
7.1.	Контроль за сотрудниками пищеблока	Ежедневно	Заведующая, медицинский работник	Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Медицинский работник	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7.3	Проведение дезинсекции и дератизации	В соответствии с договором	Заведующий хозяйством	Договор на проведение дезинсекции и дератизации
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Воспитатель	Приказ об организации питания воспитанников. Списки воспитанников.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи.
8.3	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Ведомость контроля за рационом питания
8.4	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Воспитатель, медработник	Сертификаты соответствия, декларации соответствия на воду и одноразовые стаканы
8.5	Состояние здоровья	В течении года	Медработник	Медицинские карты

	обучающихся пользующихся питанием			
8.6	Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи	Ежедневно умывальные ДО	Воспитатель	Журнал производственного контроля

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после приема пищи согласно сан. правилам.	Ежедневно
3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока).
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал производственного контроля

Организация лабораторных исследований и контроля в**МКДОУ « Детский сад № 3» г.п. Нарткала**

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах

Показатели исследования	Кратность	Количество проб в год	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели – КМАФАнМ, БГКП, Staph.aureus, патоген. в т.ч. Salm, E.coli	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы	Первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Готовая продукция на соответствие меню раскладке	1 раз в год	2 пробы	1 рацион приема пищи
Смывы на БКПП	1 раз в год по 10 смывов	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на я/глист	1 раз в год по 10 смывов	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Вода питьевая – микробиологическое исследование	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы	Водопроводный кран на пищеблоке

Организация питания воспитанников детского сада

Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов.	Постоянно	Медработник, повар
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Медработник, воспитатель
Контроль обеззараживания посуды в период карантина в групповых	По факту случая	Медработник
Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов	Постоянно	Медработник
Контроль сбора и утилизации пищевых отходов	Постоянно	Повар, медработник

Контроль уборки пищеблока	Постоянно	Повар
Контроль организации рационального питания детей	Ежемесячно	Заведующая, медработник
Контроль ассортимента основных продуктов питания детей	Постоянно	Заведующая, повар, медработник
Контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов)	Постоянно	Повар, завхоз
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	1 раз в 10 дней	Медработник
Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы)	1 раз в месяц	Медработник
Контроль информатизации родителей о питании детей	Ежедневно	Воспитатель группы
Контроль хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Повар
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	Повар
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей		
Контроль за утренним приемом детей	Постоянно	Воспитатель группы
Оценка физического развития детей	2 раза в год (осень, весна)	Медсестра Воспитатель группы
Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Медсестра
Организация и проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	По плану	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	При необходимости	Медсестра
Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Воспитатель группы
Медицинские осмотры и личная гигиена персонала		
Контроль прохождения медицинских осмотров персонала	Ежегодно	Директор, медработник
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	Постоянно	Медработник
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Директор, мед.работник
Контроль наличия и укомплектованности аптек для оказания медицинской помощи.	ежемесячно	Директор, медработник

Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

Необходимо приостановить эксплуатацию помещений до устранения аварийной ситуации и проинформировать Территориальный Отдел Управления Роспотребнадзора по КБР в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах по тел. 886631-2-34-13.

Заключительные положения

При несоответствии результатов анализов отобранных проб санитарным нормам, администрация МКДОУ «Детский сад № 3» г.п. Нарткала осуществляет мероприятия по приведению исследований и измерений в соответствие с действующими нормативными документами.

Рабочая программа утверждается на срок не более 5 лет. В течение указанного срока в рабочую программу могут вноситься изменения и дополнения по согласованию с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах

Рабочая программа разработана в соответствии с ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».