

**бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска
«Детский сад 207 комбинированного вида»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего БДОУ г.Омска

«Детский сад № 207 комбинированного вида»

_____ О.А.Ощепкова

«01» сентября 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска
«Детский сад 207 комбинированного вида»**

на 2023 – 2024 учебный год

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно-испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска «Детский сад № 207 комбинированного вида»

Юридический адрес: 644120, Российская Федерация, г. Омск, ул. Батумская, д. 1/5

Фактический адрес: здание 1 – 644120, Российская Федерация, г. Омск, ул. Батумская, д. 1/5
здание 2 – 644120, Российская Федерация, г. Омск, ул. 1-я Станционная, д. 110

Год постройки ОУ – здание 1 – 1988 г., здание 2 – 2021 г.

Заведующий учреждения: исполняющий обязанности заведующего Ощепкова Ольга Алексеевна

1. Задачи производственного контроля

1.1. Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.
- санитарное состояние пищеблока.

1.2. В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

2. Ответственность за производственный контроль

2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на заведующего.

2.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены

- завхоза ОУ;
- старшего воспитателя;
- медицинскую сестру;
- шеф-повара пищеблока;
- ответственного по ОТ и ТБ;
- электрика ОУ.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда»;
- Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 5.04.2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13.07.2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии»;
- СНиП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;
- СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно-технические системы»;
- СНиП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;
- СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.3.554 - 96 «Организация и проведение дератизационных работ»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказ Минздравсоцразвития №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления»;
- МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации».

П Л А Н
производственного контроля организации питания воспитанников

№ п\п	Вид исследований	Объект исследования (обследования), нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока	Пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	старшая мед.сестра	
2	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год		Акт готовности к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	кладовщик	Журнал учета t°-режима холод-ого оборудования
4	Качество поставленных сырых продуктов	Декларации, сертификаты и ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	кладовщик	Бракеражный журнал
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	шеф-повар	
6	Качество готовой продукции	Сенсорный анализ	Ежедневно	шеф-повар	Бракеражный журнал
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	шеф-повар	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	шеф-повар	Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год	шеф-повар	Акт проверки
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	шеф-повар	
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	шеф-повар	Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболева-	Персонал пищеблока	Ежедневно	старшая мед.сестра	Гигиенический журнал

	ний кожи рук и открытых поверхности тела, отсутствие признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи				
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	заведующий хозяйством	Акт проверки
14	Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	старшая мед.сестра	
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	шеф-повар	
16	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раза в год	старшая мед.сестра	

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи			
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо			
3	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация	Поступающие продукты питания.				1 раз в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала				
5	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)				

6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы			
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место				
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место				
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место				

4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

- Копылова А.И., старшая медсестра (приказ № 113-од от «01» сентября 2023 года);
- Ощепкова Анастасия Михайловна, старшая медсестра («О создании комиссии по санитарному состоянию» приказ № 113-од от 01.09.2023);
- Юрченко О.Ю., заведующий хозяйством (приказ № 12-од от «09» января 2023 года);
- Кириленко Татьяна Евгеньевна, заведующий хозяйством («О пожарной безопасности ДОУ» приказ № 12-од от 09.01.2023);
- Фигуренко Е.В., учитель-логопед, ответственный по ОТ («О назначении лиц, ответственных за охрану труда в ДОУ, организацию, проведение и контроль безопасного выполнения работ в структурных подразделениях» приказ № 122-од от 01.09.2023).

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту и достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля;
- завхоз ОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно-эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию;
- образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Гигиенический журнал»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал неисправности технологического оборудования».

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждение государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- прекращения или приостановления деятельности;
- получения нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушения технологических процессов.

6. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- прекращение или приостановление деятельности;
- получения нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушениями технологических процессов.

**Список работников пищеблока
БДОУ г. Омска «Детский сад № 207 комбинированного вида»
здание 1**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.	Брандт Елена Геннадьевна	06.02.1983	шеф-повар	22	31.08.2023	17.10.2023 г
2.	Валанина Елена Владимировна	26.10.1970	повар	34	31.08.2023	17.10.2023 г
3.	Гармалыга Ольга Алексеевна	01.01.1961	повар	33	31.08.2023	26.04.2023 г.
4.	Куаньшбаева Флюра Рахматуловна	08.12.1969	кухонный рабочий	11	31.08.2023	17.10..2023 г
5.	Байдалова Людмила Геннадьевна	06.11.1964	кладовщик	41	31.08.2023	17.10.2023 г

**Список работников пищеблока
БДОУ г. Омска «Детский сад № 207 комбинированного вида»
здание 2**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.	Бабушкина Марина Борисовна	16.09.1976	повар	23	31.08.2023	18.10.2023
2.	Калашникова Надежда Владимировна	30.05.1974	повар	22	31.08.2023	18.10.2023
3.	Лагаева Ольга Игоревна	01.02.1982	кухонный рабочий	18	31.08.2023	18.10.2023
4.	Кириленко Татьяна Евгеньевна	03.05.1991	кладовщик	5	31.08.2023	18.10.2023

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приготовления пищи. Мытье столов с применением моющих средств.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме, согласно сан. минимуму.	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 пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц
8	Осветительная арматура (лампы)	2 раза в месяц