

**«УТВЕРЖДАЮ»**



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**на 2024-2025 год.**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях**

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение Тюменцевский детский сад «Родничок»
Юридический адрес	Алтайский край, Тюменцевский район, с.Тюменцево, ул. Столбовая,8;пер.Центральный,8
Фактический адрес	Алтайский край, Тюменцевский район, с.Тюменцево, ул. Столбовая,8;пер.Центральный,8
ИНН	2282002769
ОГРН	1022202562700
e-mail	tdsr2019@mail.ru
Контактное лицо, № телефона:	Ахмет Татьяна Николаевна (2-13-01)

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

## **Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организации общественного питания (пищеблок).**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России 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»;

20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

**Ответственным за разработку ППК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):**

<b>ФИО</b>	<b>Ахмет Татьяна Николаевна</b>
<b>Должность</b>	<b>Заведующий МБДОУ</b>
<b>Телефон</b>	<b>8(38588)21301</b>

## **Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке д/с и оценке факторов производственной среды**

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
<b>1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:</b>						
<b>1а</b> Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям,	-	Каждая партия		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
продукции, упаковочных и вспомогательных материалов		обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)				
		- наличие маркировки (транспортной, потребительской)	-	Каждая партия		кладовщик
		- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	-	Каждая партия		кладовщик
		- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, предоставляемых поставщиком)	-	при наличии (в соответствии с договором поставки)		Аккредитованная лаборатория
		- оценка качества и безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований	-	при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности		Аккредитованная лаборатория
<b>16</b> Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	-	Ежедневно с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- оценка маркировки, сроков годности	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	-	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		Аккредитованная лаборатория
<b>1в</b> Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		Аккредитованная лаборатория
<b>1г</b> Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - Продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида	- температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		Аккредитованная лаборатория

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
	производимой продукции и технологии производства					
<b>1д</b> Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	<b>Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям:</b>				
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус	-	Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции	повар
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ <b>1-е блюда (при наличии в ассортименте)</b> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы.	1 образец	1 раз в квартал / 6 мес. / год <sup>1</sup>		
<b>2-е блюда (гарниры, соусы)</b> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей	1 образец	1 раз в квартал / 6 мес. / год <sup>1</sup>				
<b>1е</b> Контроль на этапе хранения готовой пищевой	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура)	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;	повар
		- оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
продукции					СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
<b>1ж</b> Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки и собственным транспортом) <b>(применительно для буфет-раздаточных)</b>	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	кладовщик
		- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик
		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно		завхоз
<b>2. Производственное оборудование, инвентарь</b>						
<b>2а</b> Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	повар
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		повар
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с		завхоз

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
				инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		
<b>3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:</b>						
<b>3а</b> Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	завхоз
	водоснабжение					
	водоотведение					
	освещение					
<b>3б</b> Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	завхоз
<b>4. Лабораторный и инструментальный контроль:</b>						
<b>4а</b> Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21  <i>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей</i>	Аккредитованная лаборатория
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ	1 образец	1 раз в год*		



Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность			<i>программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i>	
<b>4б</b> Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства	диетсестра
		- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	-	перед использованием		диетсестра
		- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	1 образец	1 раз в год*		Аккредитованная лаборатория
<b>4в</b> Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	<b>Лабораторный контроль смывов:</b>			ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	Аккредитованная лаборатория
		- БГКП	5	1 раз в год*		
		- сальмонеллы	3	1 раз в год*		
		- стафилококк	3	1 раз в год*		
		- иерсинии	3	1 раз в год*		
- яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	3	1 раз в год*				
<b>4г</b> Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров		при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	диетсестра

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
	связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		диетсестра
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		диетсестра
		- визуальный контроль за качеством обработки рук		ежедневно до начала работы в течение смены		диетсестра
		- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды		ежедневно до начала работы и в течение смены		диетсестра
4д Факторы трудового процесса	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции		Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	диетсестра
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)		1 раз в год*		Аккредитованная лаборатория
		- освещенность (уровни искусственной освещенности)		1 раз в год*		Аккредитованная лаборатория

<sup>1</sup> *Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:*

- *свыше 1000 – ежеквартально;*

- *до 1000 – 1 раз в 6 мес.;*

- *малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.*

*\* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю*

### Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующий проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	Старший воспитатель
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	Старший воспитатель
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	завхоз
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах на каждом этаже	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	по 1 замер в каждом кабинете информатики	1 раз в год*	СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория

\*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

#### Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
<b>Административно-хозяйственный персонал:</b>	1 раз в год	1 раз в 2 года
<b>Педагогический персонал</b>	1 раз в год	1 раз в 2 года

Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрывание столов	1 раз в год	1 раз в год
--	-------------	-------------

**Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;
2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

**Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Примечание:** в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно (по дополнительному согласованию).

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: \_\_\_\_\_.

↑↑↑ заполнить

Рабочую программу составил: \_\_\_\_\_

↑↑↑ заполнить

**«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»**