

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с «Звездочка»  
г. Зернограда

Т.Н.Горюнова

« 05 » 09, 2022г.



## Программа

### **организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических ( профилактических) мероприятий**

Пищеблок муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детского сада «Звездочка» г. Зернограда

**ИНН 6111983491**

**ФИО руководителя, телефон – Заведующий Горюнова Татьяна  
Николаевна, 8863 59 41-3-61**

**Юридический адрес: 347740, Россия, Ростовская область,  
Зерноградский район , г. Зерноград**

**Ул. Социалистическая, 33**

**Фактический адрес: 347740, Ростовская область, г.Зерноград,  
ул. Социалистическая, 33**

**На пищеблоке – 2 человека.**

**Свидетельство о государственной регистрации:**

**1076111000745 от 20 декабря 2007года**

**выдано Межрайонной ИФНС России № 17 по  
Ростовской области**

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

- организация общественного питания (пищеблок);
- выпускаемая продукция в ассортименте:

Борщ. « Организация рационального питания в ДОУ» стр.126

Рассольник, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.128

Суп картофельный, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.74

Картофельное пюре, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.77

Рагу из овощей, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.136

Каша рассыпчатая, «Сборник рецептурных блюд» стр.149

Макаронные изделия отварные, «Сборник рецептурных блюд» стр.161

Яйца вареные, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.110

Запеканка из творога, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.113

Котлеты мясные, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.130

Котлеты рыбные, « Организация рационального питания в ДОУ» стр.115  
Гуляш, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.140  
Плов, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.132  
Тефтели, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.139  
Капуста тушеная, «Организация рационального питания в ДОУ» стр.143  
Бутерброды с маслом, «Справочник рецептов блюд и кулинарных изделий»стр.49  
Бутерброды с сыром, «Справочник рецептов блюд и кулинарных изделий» стр.49  
Компот из плодов или ягод сушёных, «Организ. рац.питания в ДОУ» стр.73  
Кисель из концентрата, «Сборник рецептов блюд для ДОУ» стр.335  
Кофейный напиток, «Организация детского питания в ДОУ» стр.66  
Чай с лимоном, «Сборник рецептов и кулинарных изделий» стр.361

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

Горюнова Татьяна Николаевна – заведующий МБДОУ  
Финенко Галина Владимировна - заведующий хозяйством  
Коротышева О.И. – повар.  
Золотарева Г.В. – повар.

## **3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.**

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 30.12.2006г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157-ФЗ от 17.09.98г. (ред. от 30.06.2006г);
- Федеральный закон « О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004г);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от

03.04.2003 № 28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 №25);  
 -СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  
 -СП 3.5.1378-03 « Санитарно- эпидемиологические требования к проведению дератизации»;  
 -СП 1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»  
 ( в ред. изменений и дополнений 31. утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);  
 -СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  
 -Нормативная и техническая документация, технологические инструкции ( на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

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

№	Наименование должности	ФИО
1.	повар	Золотарева Г.В.
2.	повар	Коротышева О.И.
3.	Заведующий хозяйством	Финенко Г.В.

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

Наименование осмотров.обследований	Кратность обследований
1.Осмотр терапевтом	1 раз в год
2. Осмотр дерматовенерологом	1 раз в год
3.Осмотр наркологом	1 раз в год
4. Осмотр психиатром	1 раз в год
5. Исследования крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – раз в год
6. Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – раз в год
7.Осмотр стоматологом	1 раз в год
8.Осмотр оториноларингологом	1 раз в год
9.Осмотр хирурга	1 раз в год
10. Серологическое обследование на брюшной тип	При поступление на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

11.Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, дальнейшем по эпидпоказаниям
12. Исследования на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, дальнейшем по эпидпоказаниям
13.Исследования на стафилококк (мазок из зева и носа) .	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 пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее ежегодно.

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

№	Название 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.	Проведение 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	постоянно

	отстранение от работы.	
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 7данной программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинфекции и дезинсекции	ежемесячно
12.	Контроль организации питания	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.	ежедневно

12.4.	Снятие проб готовой продукции бракеражной комиссией ( работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества	Перед выдачей
12.5.	Отбор суточных проб, соблюдение сроков 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 сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготавливаемых блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствием 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 исследований	объект исследований(испытания)	Количество, не менее	Кратность, не реже
микробиологическое исследование проб	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	2 проба исследуем.	1 раз в год

готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, соусы, творожные и овощные блюда	приема пищи	
микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показат. микрофлоры( БГКТ)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10смывов	1 раз в год
микробиологические исследования на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	-	-
исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки. спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба,мясо,зелень)	-	-
Санитарно-химические исследования на качество термической обработки	Мясное блюдо	1 проба	1 раз в год

**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:

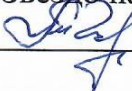
- « Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья»
- «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»
- « Журнал здоровья»
- «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»
- « Журнал учета температурного режима холодильного

оборудования»

- « Ведомость контроля рациона питания»  
( СанПин 2.4.1. 2660-10)

- 9.3. Личные медицинские книжки работников;
- 9.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 9.5. Акты отбора блюд и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторией;
- 9.6. Удостоверения качества и безопасность 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).

Заведующий МБДОУ д/с «Звездочка» г. Зернограда

  
Т.Н.Горюнова