

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области Средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр «Ожный город» пос. Придорожный муниципального района Волжский Самарской области
структурное подразделение «Детский сад «Забава»
443085, Россия, Самарская область, муниципальный район Волжский, пос. Придорожный, 75летия Победы, строение 2.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

структурного подразделения
«Детский сад» «Забава»
ГБОУ СОШ «ОЦ «Ожный город»
Исполнитель Придорожный
Д.И. Кавтасьякина
1 сентября 2022г.



Программа

организации и проведения производственного контроля,
за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП

Программа производственного контроля разработана в соответствии:

- главой 3. Ст. 10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

- ст. 11., 32. ФЗ РФ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- СанПиН 2.3./2.4.3590 «Санитарно-противоэпидемические требования организации общественного питания населения»

- Сан ПиН1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Пояснительная записка

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил, выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НАД

СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Контроль всей цепочки производства, пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
3. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
4. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
5. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на территории объекта и местах осуществления деятельности, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
6. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
7. Осуществление контроля за своевременным прохождением гигиенической аттестацией, контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров работниками объекта.

1. Паспорт объекта

Полное и сокращенное наименование: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр «Южный город» пос. Придорожный структурное подразделение «Детский сад «Забава» муниципального района Волжский Самарской области (ТБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный СП «Детский сад «Забава»);

Тип объекта: дошкольная образовательная организация;

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: образование детей раннего и дошкольного возраста, дополнительное образование;

Юридический адрес: 443085, Россия, самарская область, муниципальный район Волжский, пос. Придорожный, микрорайон «Южный город», Николаевский проспект, дом №50.

Фактический адрес: 443085, Россия, самарская область, муниципальный район Волжский, пос. Придорожный, микрорайон «Южный город», 75летия победы строение 2; Вишневый проезд, строение 2.

Освещение: естественное, искусственное.

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная.

Система отопления: автономное, имеется котельная на территории СП (ул. 75-летия Победы2)

Системы водоснабжения: горячего и холодного, централизованные.

Система канализации: подключена к городской сети канализации.

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

Кавтасьякина Яна Михайловна – руководитель структурного подразделения

- своевременность организации,
- полнота и достоверность осуществляемого производственного контроля

Соловьева Татьяна Николаевна, Лазарева Татьяна Петровна – медицинская сестра

- контроль прохождения медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек,
- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников,
- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников,
- ведение учета и отчетности по производственному контролю,
- бракераж готовой продукции,
- контроль деятельности пищеблока,
- лабораторный контроль пищеблока,
- санитарное состояние помещений и территории

Грачева Наталья Петровна, Кудина Анна Валерьевна – заведующий хозяйством

- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории,
- организация лабораторно-инструментальных исследований,
- ведение учетной документации,
- разработка мер по устранению выявленных нарушений,
- контроль охраны окружающей среды

Правдина Ирина Николаевна, Чаплыгина Оксана Юрьевна – старший воспитатель

- обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса,
- контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми,

- исполнение мер по устранению выявленных нарушений

3. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Основание:

- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 №29
- Приказ Минздрава РФ 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»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР

№п/п	Должность	Количество человек	Кратность
1	Руководитель	1	1 раз в год
2	Старший воспитатель	2	1 раз в год
3	Медицинская сестра	2	1 раз в год
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год
5	Музыкальный работник	2	1 раз в год
6	Инструктор физической культуры	4	1 раз в год
7	Воспитатели	52	1 раз в год
8	Учитель-логопед, дефектолог	7	1 раз в год
9	Педагог-психолог	2	1 раз в год
10	Помощник воспитателя	26	1 раз в год
11	Делопроизводитель, инспектор по кадрам	3	1 раз в год
12	Работники пищеблока	10	1 раз в год
13	Обслуживающий персонал	13	1 раз в год

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ

№п/п	Должность	Количество человек	Кратность
1	Руководитель	1	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	2	1 раз в 2 года
3	Медицинская сестра	2	1 раз в год
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	2	1 раз в 2 года
6	Инструктор физической культуры	4	1 раз в 2 года
7	Воспитатели	52	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед, дефектолог	7	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	2	1 раз в 2 года
10	Помощник воспитателя	26	1 раз в год
11	Делопроизводитель, инспектор по кадрам	3	1 раз в 2 года
12	Работники пищеблока	10	1 раз в год
13	Обслуживающий персонал	13	1 раз в 2 года

4. План производственного контроля

№п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ министерства здравоохранения РФ №29н от 28.01.2021 года	Постоянно	Медицинская сестра, руководитель СП
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ министерства здравоохранения РФ №29н от 28.01.2021 года	1 раз в год	Медицинская сестра, руководитель СП
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	ФЗ №77 от 18.06.2021г	1 раз в год	Медицинская сестра, руководитель СП
1.4	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл. воспитателей	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Министерства здравоохранения РФ от декабря 2021г. № 1122н	По графику и по эпидемическим показаниям	Медицинская сестра
1.6	Обследование на энтеробиоз	СанПин 3.3686-21п3343,п.3344	1 раз в год	Медицинская сестра
2. Организация гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума		При поступлении на работу; при необходимости	Медицинская сестра, руководитель СП
2.2	Гигиеническая аттестация сотрудников	СП 2.4.3648-20 Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 №229	1 раз в год	Медицинская сестра, руководитель СП
3. Контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов ДОО				

3.1	Санитарное состояние участков ДОО, спортплощадки, подхода к зданию	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3.3	Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3.4	Проверка уборки участка	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3.5	Проверка оборудования на участках ДОО по охране здоровья и жизни детей	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, инструктор по физ.культуре

4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил

4.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
4.2	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
4.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию ДОО	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
4.4	Соблюдение требований к санитарному содержанию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
4.5	Проверка температурного режима, проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
4.6	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
4.7	Проверка проведения генеральных уборок	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Медицинская сестра
4.8	Проверка мытья игрушек	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра

4.9	Проверка смены постельного белья и полотенец	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Медицинская сестра
4.10	Проверка маркировки постельного белья и полотенец	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Медицинская сестра
4.11	Проверка оборудования соответственно росту и возрасту детей	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Медицинская сестра, старший воспитатель
4.12	Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Медицинская сестра, старший воспитатель
4.13	Уход за растениями		Ежедневно	Воспитатели
4.14	Проверка закрепления оборудования	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством

4.1 Входной производственный контроль

Предмет контроля	Показатели	Периодичность	Критерии оценки	Ответственные	Подтверждающий документ
Контроль за поставкой продуктов питания					
Использование качественных и безопасных продуктов и продовольственного сырья	Контроль поставки продуктов питания	Ежедневно при приеме продуктов	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие сопроводительной документации	Старшая медсестра, кладовщик	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья (<i>приложение 1</i>)
Срок годности и условия хранения продуктов					
Режим и условия хранения продуктов	Температурный режим хранения	1 раз в месяц	Замеры температуры в холодильных камерах и складских помещениях	Старшая медсестра, кладовщик	Журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах (<i>приложение 2</i>)
	Контроль условий хранения продуктов, соблюдение правил товарного соседства. Соответствие условий и режима хранения продуктов	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20, а также в соответствии	Старшая медсестра	Карта контроля (<i>приложение 3</i>)

требованиям производителя	маркировкой и удостоверениями о качестве безопасности	кладовщик	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья (приложение 1)

Технологические процессы

Соблюдение гигиенических требований к технологическим процессам приготовления пищи	Соблюдение правил раздельной обработки сырых и вареных продуктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН СанПиН2.3./2.4.3590- 20	Старшая медсестра	Визуальный контроль
	Обработка и приготовление овощей и фруктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований СанПиН СанПиН2.3./2.4.3590- 20		

	Длительность и режим тепловой обработки продуктов	1 раз в неделю	Хронометраж технологических процессов на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Визуальный контроль
--	---	----------------	--	--	---------------------

Приёмочный производственный контроль

Доброкачественность готовой пищи, соответствие меню	Оценка вкусовых качеств, готовности блюд. Выполнение меню, выход блюда, правильность кулинарной обработки. Разрешение выдачи готовых блюд только после снятия пробы	Каждый прием пищи	Органолептическая и визуальная оценка МР 2.3.6.0233-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31986-2012	Руководитель СП, старшая медсестра	Бракеражный журнал готовых блюд (приложение 4)
	Соблюдение сроков отпуска блюд после приготовления	ежедневно	Хронологический и визуальный контроль соответствия требованиям МР 2.3.6.0233-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Старшая медсестра, повара, помощники воспитателей	Бракеражный журнал готовых блюд (приложение 4)

Суточная проба	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Ежедневно, каждый прием пищи	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Шеф-повар, Старшая медсестра	Бракеражный журнал готовых блюд (приложение 4)
----------------	--	------------------------------	--	------------------------------	---

Контроль санитарно-технического состояния пищеблока

Оборудование	Использование оборудования, инвентаря и посуды, соответствующей гигиеническим требованиям	1 раз в год и при покупке нового оборудования	Контроль наличия документов подтверждающих качество и безопасность	Заведующий хозяйством, старшая медсестра	Визуальный контроль
	Наличие и санитарное состояние необходимого оборудования, инвентаря, посуды, тары	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Контроль за санитарным содержанием и обработкой предметов производственного окружения

Санитарная обработка предметов производственного	Контроль температуры горячей воды в точке разбора	2 раза в год	Замеры температуры воды на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством Старшая медсестра	Визуальный контроль
--	---	--------------	--	---	---------------------

окружения на пищеблоке и в группах	Режим мытья и обработки посуды и инвентаря, оборудования	1 раз в месяц	Визуальный контроль и замеры температуры воды в моечных ваннах на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Старшая медсестра	Визуальный контроль
	Использование разрешенных моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Визуальный контроль
	Наличие инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и доведение ее до сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала		Контроль санитарно-гигиенических знаний и навыков персонала
Санитарное содержание пищеблока	Соблюдение условий хранения посуды и инвентаря	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля санитарного состояния (приложение 5)	Журнал контроля санитарного состояния
	Проведение ежедневной влажной уборки помещений пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Визуальный контроль
Сбор пищевых отходов на пищеблоке и в групповых	Наличие и исправность промаркированных ведер или	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль	

	педальных бачков для сбора пищевых отходов						
	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Старшая медсестра	Визуальный контроль		
Проведение генеральных уборок	Проведение генеральной уборки пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Старшая медсестра	Журнал проведения генеральных уборок пищеблока (приложение 6)		

Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока

Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Старшая медсестра	Договор с ГБУЗ СО «Волжская ЦРБ»
	Осмотр сотрудников на наличие признаков гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Визуальный контроль	Старшая медсестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока (приложение 7)

**ЖУРНАЛ
ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ**

Начат: « » _____ 20__ г.

Окончен: « » _____ 20__ г.

Карта контроля за организацией питания в СП «Детский сад»

Период

Объекты контроля	1 неделя							2 неделя						
	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки														
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи														
Исправность технологического и холодильного оборудования														
Маркировка посуды, разделочного и уборочного инвентаря														
Журнал учета режима холодильного оборудования, журнал здоровья работников пищеблока														
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания														
Бракераж скоропортящихся продуктов														
Бракераж готовой продукции														
Сроки реализации продуктов														
Наличие товарно-сопроводительных документов														
Сытные пробы, отбор и хранение														
Соблюдение точности технологических процессов														
Соответствие приготовленной пищи объемам и числу порций														
Соответствие закладки продуктов меню-требованию														
Соблюдение технологии приготовления блюд														
Создание условий в группах для приема пищи														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи														

ГБОУ СОШ "ОЦ Кожный город" пос. придорожный

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

на 12 апреля 2023 г.

Сад 12 часов

1	2	3	4	5	6	7	8
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, издательства	Подписи членов бракерской комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
12.04.2023		КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ	<ul style="list-style-type: none"> * Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой Консистенция: вязкая Цвет: кремовый Вкус: с обжаренный крупы и молока, без постороннего привкуса Запах: продуктов входящих в составе блюда 				
12.04.2023		КАКАО С МОЛОКОМ	<ul style="list-style-type: none"> * Внешний вид — напиток налит в стакан или чашки, без пленки на поверхности; * цвет — светло-коричневый; * запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока; * вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий; * консистенция — хорошо концентрированная, жидкая. 				
12.04.2023		БАТОН	<ul style="list-style-type: none"> * Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены; * цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствует уют Требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции. 				
II Завтрак							
12.04.2023		СОК ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ	<ul style="list-style-type: none"> Внешний вид: сок налит в стакан/консистенция: жидкая/цвет: соответствует соку/вкус: соответствует соку/запах: соответствует соку 				
Обед							

Карта контроля
«Санитарное состояние групп»
Период _____

Вопросы на кон-прола/группы	Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		Группа №		
	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	
1. Проведение ежедневной уборки не менее 2-х раз в день.																			
2. Соблюдение графиков уборки, проветривания.																			
3. Соблюдение маркировочного режима (подотопки, белье, уборочный инвентарь)																			
4. Соблюдение правил хранения уборочного инвентаря и уборочного инвентаря																			
5. Проведение генеральной уборки с занесением в график																			
6. Ежедневная обработка игрушек																			
7. Соблюдение графика смены белья																			
8. Обработка ковров																			
9. Обработка столов																			
10. Мытье посуды																			
11. Обработка санитарно-технического оборудования																			
12. Отсутствие посторонний (запах) предметов на участке																			
13. Отсутствие ядовитых растений на участке																			

12. N _____

Журнал

учета генеральных уборок на пищеблоке

Начат: « ____ » _____ 20__ г.

Окончен: « ____ » _____ 20__ г.

№п/п	Наименование производственного помещения	Планируемая Дата проведения	Наименование и концентрация дез. средства	Фактическая дата проведения	Исполнитель	Подпись ответственного

**Журнал
осмотра сотрудников пищеблока**

Начат: « ____ » _____ 20__ г.

Окончен: « ____ » _____ 20__ г.

