

Бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска  
«Центр развития ребенка - детский сад № 302»  
(БДОУ г. Омска «ЦРР-ДС № 302»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий БДОУ г. Омска «ЦРР- ДС № 302»

12 февраля 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**БДОУ г. Омска «ЦРР-ДС № 302»**

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 «Центр развития ребенка – детский сад № 302»(БДОУ г. Омска «ЦРР-ДС № 302»)

**Юридический адрес:** г. Омск, ул. 10-я Чередовая, дом № 34.

**Фактический адрес:** 1- здание -г. Омск, ул. 10-я Чередовая, дом № 34,

2-здание- г. Омск, ул. Спортивная, дом № 74.

**Год постройки ОУ – 1-здание-1986 г., 2-здание -2014 г.**

**Заведующий учреждения:** Чижова Алена Леонидовна

**Характеристика инженерных систем**

Освещение

естественное и искусственное

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Система вентиляции    | естественная, приточно-вытяжная         |
| Система отопления     | централизованная, от городской сети     |
| Система водоснабжения | горячая и холодная, централизованные    |
| Система канализации   | подключено к городской сети канализации |

## **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

- Заместителя заведующего;
- Старшего воспитателя;
- Медицинскую сестру;
- Шеф-повара пищеблока;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Электрика

## **3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «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»;

#### 4. 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                    | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения |
| 2     | Устройство и планировка пищеблока  | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год                  | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   | Акт готовности к новому учебному году  |
| 3     | Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья, товарное соседство<br><br>сроки и условия | Холодильное оборудование, подсобные помещения;<br>Бирки.    | Ежедневно<br>2 раза в неделю | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.   |

|   |  |   |                            |   |   |
|---|--|---|----------------------------|---|---|
|   | хранения пищевой продукции;<br><br>температура и влажность на складе;  |   |                            |   |   |
| 4 | Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:<br><br>качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br><br>условия доставки продукции транспортом; | Декларации, сертификаты и ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные | Ежедневно<br>Каждая партия | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.              | Бракеражный журнал ФГИС «Меркурий»                            |
|   | температура холодильного оборудования;   | Холодильное оборудование, подсобные помещения;                                      | Ежедневно                  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А.            | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании |
|   | Время смены кипяченной воды;   | Раздача   | Каждые три часа            | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А.            | График смены кипяченной воды                                  |
| 5 | Контроль суточной пробы  | Специальные контейнеры, температура хранения  | Ежедневно                  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А.            | Суточные пробы  |
| 6 | Качество готовой продукции<br>Температура готовности блюд<br>Дата и время реализации готовых блюд  | Сенсорный анализ<br>Каждой партии   | Ежедневно                  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А.            | Бракеражный журнал  |
|   | Приготовление пищевой продукции:<br><br>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;  | Каждый технологический цикл   | 1 раз в месяц              | Повара,<br>Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Акт проверки  |
| 7 | Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню   | Раздача   | 1 раз в месяц              | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А.            | Акт проверки  |
| 8 | Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х  | Ежедневное меню, 2-х недельное меню   | 1 раз в месяц              | Кучемко В.А,<br>Кормишина                 | Ведомость контроля за рационом                                |

|    |   |   |                 |                                |  |
|----|---|---|-----------------|--------------------------------|--|
|    | недельному меню   |   |                 | Е.А.                           | питания  |
| 9  | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции  | Номенклатура продукции  | 2 раза в год    | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | 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 | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   |  |
| 11 | Соблюдение санитарных правил при обработке посуды и инвентаря содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | Моечная посуда, инвентарь для сырой и готовой продукции   | 1 раз в неделю  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Акт проверки   |
| 12 | Осмотр персонала на гнойничковые заболевания  | Персонал пищеблока, организаторы питания в группах  | Ежедневно       | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Гигиенический журнал (сотрудники)  |
| 13 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования  | Пищеблок  | Ежеквартально   | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   | Журнал аварийных ситуаций  |
| 14 | Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием   | Медицинские карты   | В течение года  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Справка  |
| 15 | Контроль за отходами  | Маркировка тары, своевременный вывоз  | В течение года  | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   |  |
| 16 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров  | Личные медицинские книжки   | 2 раза в год    | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |

## 5. Лабораторный контроль

| № | Вид исследований  | Объект исследования (обследования)  | Количество, не менее               | Периодичность     | Ответственный                  | Учетно-отчетная форма                           |
|---|---|---|------------------------------------|-------------------|--------------------------------|---|
| 1 | Качество готовой продукции<br>Микробиологические исследования проб готовых блюд             | Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда. | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год       | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                  | Суточный рацион питания   | 1 блюдо                            | 1 раз в год       | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации   | Третьи блюда  | 1 блюдо                            | 1 раза в год      | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |
| 4 | Нарушение требований технических регламентов.<br>Фальсификация                              | Поступающие продукты питания.   |                                    | При необходимости | Зорина О.П.<br>Цвиркун Л.С.    | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |
| 5 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  | 10 смывов                          | 1 раз в год       | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |

|    |  |   |           |  |                                |   |
|----|--|---|-----------|--|--------------------------------|---|
|    |  |   |           |  |                                | й   |
| 6  | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 10 смывов | 1 раз в год  | Кучемко В.А,<br>Кормишина Е.А. | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний |
| 7  | 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   | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год                          |                                | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.                    |
| 8  | Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место   | 2         | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)   | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   |   |
| 9  | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   | Рабочее место   | 2         | 1 раз в год в темное время суток   |                                | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.                    |
| 10 | Исследование уровня шума в производственных помещениях   | Рабочее место   | 2         | 1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума | Зорина О.П.,<br>Цвиркун Л.С.   |   |



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.

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>  | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b> |
|--|--|---------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                        | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                          | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник               |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно  | Медработник               |
| График смены кипяченой воды  | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Ответственный по питанию  |
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту   | Заместитель заведующего   |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту   | Медработник               |
| Личные медицинские книжки работников   |  |                           |
| Журнал визуального   | Ежедневно  | Заместитель               |

|   |          |  |
|---|----------|--|
| производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения |          | заведующего, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний   | По факту | Заместитель заведующего                            |

### 7. Г Р А Ф И К 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. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

| №<br>п/п | Профессия                         | Количество человек     | Кратность                                       |                                       |
|----------|-----------------------------------|------------------------|---|---------------------------------------|
|          |                                   |                        | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1        | Заведующий                        | По штатному расписанию | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 2        | Бухгалтер                         | По штатному расписанию | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3        | Воспитатели                       | По штатному расписанию | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4        | Музыкальный работник              | По штатному расписанию | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5        | Инструктор по физической культуре | По штатному расписанию | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |

|   |                                      |                        |             |                |
|---|--------------------------------------|------------------------|-------------|----------------|
| 6 | Учитель-логопед,<br>Педагог-психолог | По штатному расписанию | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Младший воспитатель                  | По штатному расписанию | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 8 | Работники пищеблока                  | По штатному расписанию | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 9 | Обслуживающий персонал               | По штатному расписанию | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|   | <...>                                |                        |             |                |

### **9. 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.

### **10. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

1. Зорина О.П., Цвиркун Л.С. (приказ №22-од от «15» февраля 2021 года).
2. Кучемко В.А., Кормишина Е.А. (приказ №22-од от «15» февраля 2021 года).