

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий БДОУ г. Омска
«Детский сад № 26 общеразвивающего вида»

Н.Н. Варакина
«30» августа 2024 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
бюджетного дошкольного образовательного учреждения
города Омска «Детский сад №26 общеразвивающего вида»
на 2024 - 2025 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 № 26 общеразвивающего вида»

Юридический адрес: 644023, г. Омск, ул. 3 Железнодорожная, д.18

Фактический адрес: 644023, г. Омск, ул. 3 Железнодорожная, д.18

Год постройки ОУ – 1959 г., 1989 г.

Заведующий учреждения: Варакина Наталья Николаевна

1. Задачи производственного контроля.

1.1. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания
- 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.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

2. Ответственность за производственный контроль.

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

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Заведующего хозяйством;
- Старшего воспитателя;
- Старшую медицинскую сестру;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Бухгалтера.

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

- 1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
- 2.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52- ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
- 3.Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29 –ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.) «О качестве безопасности пищевых продуктов».
- 4.Федеральный закон № 89 – ФЗ от 24. 06. 1998 г. «Об отходах производства и потребления».
- 5.Федеральный закон № 426 – ФЗ от 28.12. 2013 г. «О специальной оценки условий труда».
- 6.Федеральный закон № 2 – ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
- 7.Федеральный закон № 184 – ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании».
- 8.Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44 – ФЗ (ред. от 13 июля 2015 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
- 9.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- 10.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент соковую продукцию из фруктов и овощей».
- 11.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
- 12.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- 13.Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 14.Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 – 1 «О ветеринарии».

15. СанПин 2.04.05 – 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
16. СанПин 3.05.01 – 85 «Внутренние санитарно – технические системы».
17. СанПин 2.04.01 – 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СанПин 2.4.1.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
19. Приказ Минздрав России № 29н от 28.01.2021 г. (ред. От 01.02.2022) «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» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)
20. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
21. МР № 2.4.4.01 – 10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
22. СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
23. МР 2.3.1.2432 – 08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

ПЛАН

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 медсестра Неворотова Н.С.	
2	Устройство	Соответствие плану технологического оборудования	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	кладовщик Воронько А.П.	Журнал учета t-режима холодильного оборудования
4	Качество поставленных сырых	Декларации, сертификаты и	Ежедневно	кладовщик, старшая	Бракеражный журнал

	продуктов	ветеринарные справки на поставляемую продукцию, накладные		медсестра Неворотова Н.С.	
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Старшая медсестра Неворотова Н.С.	
6	Качество готовой продукции	Снесорный анализ	Ежедневно	Старшая медсестра Неворотова Н.С.	Бракеражный журнал
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Мурзина З.Н., Овчаренко О.А., Копырина В.В.	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Мурзина З.Н., Овчаренко О.А., Копырина В.В.	Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год	Ведущий бухгалтер Шутько А.Р.	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	Старшая медсестра Неворотова Н.С.	Акт проверки
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуда	1 раз в неделю	Старшая медицинская сестра Неворотова Н.С.	Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Старшая медсестра Неворотова Н.С.	Журнал «Здоровье»
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	кладовщик Воронько А.П.	Акт проверки
14	Состояние здоровья	Медицинские	В	Старшая	

	воспитанников, пользующихся питанием	карты	течение года	медсестра Неворотова Н.С.	
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий хозяйством	
16	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Старшая медсестра Неворотова Н. С.	

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 блюда, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	При плановой проверке Роспотребнадзора		Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания.	1 блюдо	1 раз в год декабрь 2023		Акт проверки
3	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация.	Поступающие продукты питания.		при необходимости	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области».	Акт проверки
4	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток декабрь 2023 год		Акт проверки
5	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции,		Акт проверки

				ремонта оборудования являющегося источником шума Апрель 2024		
--	--	--	--	--	--	--

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту 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 БДОУ 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.

4. 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»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал неисправности технологического оборудования».

ГРАФИК

проведения генеральной уборки пищеблока

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приготовления пищи. Мытье столов с применение моющих средств.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
3	Ветошь, 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

Список

работников пищеблока БДОУ г. Омска «Детский сад №26 общеразвивающего вида».

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Татарко Лариса Петровна	07.03.1975	повар	24.05.2024	12.03.2024
2	Шмидт Елена Викторовна	18.12.1973	Кухонный рабочий	24.05.2024	13.03.2024
3	Воронько Антонина Петровна	23.09.1990	кладовщик	24.05.2024	13.03.2024

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно – эпидемиологической службы Российской Федерации.

- прекращение или приостановление деятельности;
- получение нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушениями технологических процессов.