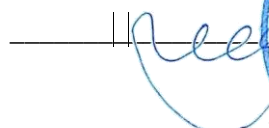


СОГЛАСОВАНО:  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 261 «Истоки»

Приказ от « 09 » января 2025 г. № 261/П



Бочкарева

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ на 2025 г.

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 261 «Истоки»**

Наименование предприятия	<b>МАДОУ «Детский сад № 261 «Истоки»</b>
Юридический адрес	<b>656011, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Червоная, дом 8</b>
Фактический адрес	<b>656011, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Червоная, дом 8</b>
ИНН	<b>2221207455</b>
КПП	<b>222101001</b>
Телефон	<b>(3852) 360 390</b>
e-mail	<b>madou.istoki2011@yandex.ru</b>
Контактное лицо:	<b>Бочкарева Татьяна Валерьевна</b>

**ВНИМАНИЕ!** Индивидуальные предприниматели и 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 (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

## Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

### *1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:*

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

### *2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:*

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.*

**Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!**

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

## Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г.(ред. от 13.07.2020) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с ограниченным сроком действия до 31.12.2026 г.)
4. Санитарные правила СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
5. СанПиН 2.1.4.3684-21 «"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
6. Санитарные правила 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изм. и доп. от 27.03.2007 г.)
7. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательны 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"
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"(с изм. и доп. от 25.05.2022 с ограниченным сроком действия до 01.09.2027 г.)
10. МУ 1.2.1105-02 "Оценка токсичности и опасности дезинфицирующих средств. утвержденные главный государственный санитарный врач Российской Федерации, 10.02.2002 г.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
14. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм
15. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

**Раздел № 2:**

Лица, ответственные за осуществление производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 261 «Истоки»:  
 Заведующий Татьяна Валерьевна Бочкарева  
 заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Игорь Рейнгольдович Гердт  
 медицинская сестра (по согласованию) Ирина Владимировна Оганджанова

**Наименование мероприятий по пищеблоку**

	<b>периодичность</b>
1. Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого <u>холодильного оборудования</u>	ежедневно
2. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	по графику
3. Проверка качества поступающей на <u>реализацию продукции</u> – документальная и органолептическая, а также сроков и условий хранения, транспортировки, реализации.	постоянно
4. Проверка качества и своевременной уборки помещений. Соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты. Соблюдение правил личной гигиены.	постоянно

**Наименование мероприятий по зданию, территории МАДОУ**

	<b>периодичность</b>
1. Проверка температуры и относительной влажности воздуха помещений	постоянно
2. Проверка освещенности, соблюдения режима проветривания	постоянно
3. Проверка качества и своевременной уборки помещений и закрепленной территории, соблюдение режима дезинфекции, дезинфекции, обработки от клеща, вывоза мусора и отходов.	постоянно
4. Контроль за использованием средств индивидуальной защиты и соблюдение правил личной гигиены.	постоянно

**Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания (МАДОУ «Детский сад № 261 «Истоки»), в т.ч. за условиями труда**

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых	МАДОУ	МАДОУ

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	ов		продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изм. и доп. от 06.07.2011)		
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно  Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изм. и доп. от 06.07.2011)  нормативная и техническая документация	МАДОУ	МАДОУ
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов	1 раза в год	МУ № 2657-82	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раза в год	СанПиН 2.1.4.3684-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.3684-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Исследование 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	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели)	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.3684-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства	По 2 пробы	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
				питания населения»); Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).		
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Химические средства для дезинфекции: <u>Диз хлор</u>	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации	1 образец	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.368421 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0260-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

#### Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302- Н.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3.	Мойщица посуды, уборщик служебных помещений	4	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1	Младший воспитатель	21,5	III

	(Дез-Хлор)			
Тепловое излучение	3.10.	Повар	3	-

**Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.**

Должность	Заведующий, заместители, главный бухгалтер, бухгалтер расчетной группы	Ст. воспитатели, воспитатели, специалисты	Младший воспитатель	прочие	Повара	Всего
количество человек	4	31	22	14	2	<b>73</b>

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:**

Образовательная деятельность

**Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции №

**Раздел № 7: 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.

**Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Игорь Рейнгольдович Гердт ( Приказ осуществлении контроля и назначении ответственного № 6-осн от 09.01.2025)

Рабочую программу составил: Бочкарева Татьяна Валерьевна