



**УТВЕРЖДАЮ**  
**Заведующий МБДОУ д/с**  
**комбинированного вида №31**  
**М.В. Едемская**  
**Подпись**

2016 г.



### ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА

1. Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет

М.В. Едемская, заведующий МБДОУ д/с комбинированного вида №31, т. 2-25-76  
(Ф.И.О., должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)
- Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (извлечение)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Приказ МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
- Приказ Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000г. « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

### 3. Перечень объектов производственного контроля

№	Объект производственного контроля		Периодичность контроля	Учреждение, проводящее исследование	Количество исследований, точек замеров	Ответственный	Отчетная документация
1.	Контроль физических и химических факторов, влияющих на здоровье и среду обитания человека	искусственная освещенность	1 раз в 5 лет  Ежедневный контроль санитарно- технического состояния осветительных приборов, работы электроламп, необходимости своевременной замены	Организация, имеющая лицензию на данный вид деятельности  МБДОУ д/с № 31	с учетом количества рабочих мест	Начальник ХО	Протокол измерений и оценки световой среды (специальная оценка условий труда)  Журнал событий
вентиляционные системы		1 раз в 5 лет	Организация, имеющая лицензию на данный вид деятельности	С учетом количества помещений	Протоколы измерений эффективности работы вентиляционных систем (специальная оценка условий труда)		
качество воды централизованного водоснабжения		1 раз в год	СБЛ филиала ФОБУЗ «ЦГиЭ Мурманской обл...»	2 пробы	Протоколы лабораторных исследований		
2.	Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования пищеблока	Электроплиты Электрический котел Электрическая мясорубка Электрическая протирочная машина	по мере возникновения неполадок  1 раз в год	МБДОУ д/с 31  МБУ КХЭО	замеры сопротивления изоляции и др.	Начальник ХО	Журнал событий
Весы		1 раз в год	ФГУ «Мурманский центр стандартизации, метрологии и сертификации»	Журнал учета поверок			
Холодильники		ежедневно	МБДОУ д/с 31	7 замеров			Журнал контроля температурного режима холодильников
Канализация Водоотведение		по мере возникновения неполадок	МБДОУ д/с 31 МБУ КХЭО	Журнал событий			

3.	Контроль проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий	Отсутствие на объекте членистоногих, грызунов	постоянно  по мере необходимости, дератизация - 1 раз в месяц	МБДОУ д/с 31  ООО «Дезсервис»	с учетом помещений, оборудования	Заведующий, начальник ХО	Акт проверок санитарного состояния  Акт выполненных работ
4.	Санитарное состояние помещений, технологического оборудования	Эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней пищеблока	Ежедневно и 1 раз в месяц ген. уборка с дезобработкой  1 раз в 3 года	МБДОУ д/с 31  СБЛ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ Мурманской обл. ...»	с учетом помещений, оборудования	Заведующий, начальник ХО, медицинская сестра	Акты проверок  Протоколы исследований
5.	Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников пищеблока		1 раз в год	МБДОУ д/с 31		Заведующий, медицинская сестра	Заключительный акт, личные медицинские книжки
6.	Соблюдение технологического процесса согласно НТД, контроль безопасности готовой продукции	контроль закладки продуктов, органолептическая оценка готовой продукции,  лабораторные исследования готовой продукции	Ежедневно  1 раз в 3 года	МБДОУ д/с 31  СБЛ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ Мурманской обл. ...»	каждая партия продукта  6 проб	Члены бракеражной комиссии, члены РГ СБПП МБДОУ д/с 31	Журнал бракеража готовой продукции  Протоколы лабораторных исследований
7.	Контроль безопасности сырья, полуфабрикатов	наличие сертификатов, санэпид-заключений, качественных удостоверений, товарно-транспортных накладных и иных документов, подтверждающих качество	Ежедневно	МБДОУ д/с 31	каждая партия	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, сертификаты, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения и др.
8.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора по Мурманской области	аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санэпид-благополучию населения	По мере возникновения	МБДОУ д/с 31		Заведующий	Акты, письма, телефонограммы

9.	Контроль санитарного состояния автотранспорта, занятого на перевозке пищевых продуктов		1 раз в месяц	МБДОУ д/с 31		Кладовщик	санитарный паспорт
----	--	--	---------------	--------------	--	-----------	--------------------

4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора (телефон \_\_\_\_\_):

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.
2	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.
3	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.