

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель  
Решитько Светлана Александровна



С.А. Решитько

20 22 г.

## ПРОГРАММА

### производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля при оказании услуги по организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении – детский сад комбинированного вида №9 станицы Старовеличковской (далее - ДООУ) (далее - организация питания) возлагается на индивидуального предпринимателя Решитько Светлану Александровну (далее - ИП Решитько С.А.).

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на ИП Решитько С.А.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

*Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* — состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

*Среда обитания* - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредные воздействия на человека* - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека* - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека* — состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

*Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

*Гигиенический норматив* - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания* - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания* — инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей

инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

*Массовые не инфекционные заболевания (отравления)* - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - ПК) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами ПК являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование.

2.3. ПК включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с ПК.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию ПК несет ИП Решитько С.А..

### **3. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении ПК (п. 11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по ПК (п. 12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п. 13).

3.8. Программа производственного контроля при организации питания на базе пищеблока ДОУ (п. 14).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противо-эпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по ПК и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по

устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

## **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания» (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях»	СанПин 2.4.1.3049-13
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
7.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
8.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
9.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 1058-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.2193-07
11.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

**7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

ИП Решитько С.А.

осуществляет ПК:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;

отвечает за:

- организацию питания;
- своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- проведение лабораторных исследований по программе ПК.

**8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин не более 2-х раз в течение каждой рабочей смены

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Кол- во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально – гигиенической подготовки
1.	Повар	2	Работа, связанная с мышечным напряжением.	1 раз в год	1 раз в год

			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа при повышенных температурах.		

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.
7. Непредвиденные ЧС:
  - смерчи, ураганы, наводнения;
  - обвалы, обрушения.

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем, согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещения кухни.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Обеспечение спецодеждой персонала.	постоянно
8.	Санпросветработа	постоянно
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев.	постоянно

## **12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал неисправности технологического и холодильного оборудования
5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

**13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный прием, приемы пищи
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 – 10 смывов	Оборудование, инвентарь и склады хранения овощей, цех обработки овощей.
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время	1 помещение (по 5 точек)	

	года		
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	2 помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводят замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования.

### 14. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно – отчетная документация
1.	2	3	4	5
<b><i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.</i></b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	ИП Решитько С.А.	Договор с поставщиком питания.
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	ИП Решитько С.А.	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия	ИП Решитько С.А.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки).
<b><i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.</i></b>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	ИП Решитько С.А.	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции.
2.2.	Качество готовой продукции.	Ежемесячно	ИП Решитько С.А.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба.	Ежемесячно	ИП Решитько С.А.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b><i>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i></b>				
3.1.	Рацион питания.	1 раз в 10 дней	ИП Решитько С.А.	Примерное меню, согласованное с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	ИП Решитько С.А.	Технологические карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	ИП Решитько С.А.	Сертификат соответствия.

3.4.	контроль достаточной тепловой обработки блюд	Каждая партия	ИП Решитько С.А.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	ИП Решитько С.А.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	ИП Решитько С.А.	Журнал температурного режима.
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	ИП Решитько С.А.	Визуальный контроль.
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря, и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	ИП Решитько С.А.	Визуальный контроль.
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	ИП Решитько С.А.	Визуальный контроль.
<b>7. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	ИП Решитько С.А. Администрация ДОУ	Медицинские книжки сотрудников
7.2.	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в неделю	ИП Решитько С.А.	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки пищеблока**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1.	Влажная уборка пищеблока и подсобного помещения.	Ежедневно
2.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санитарного, минимума.	Ежедневно
3.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
4.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами.	Ежедневно
6.	Генеральная уборка пищеблока и подсобного помещения с мытьем окон.	1 раз в месяц