

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МКДОУ "Детский сад комбинированного вида № 35"

Андрулис В.В.

«25» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад**  
**комбинированного вида № 35»**

**на 2023 – 2024 учебный год**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цель и содержание Производственного контроля
2. Паспорт учреждения
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
4. Перечень НД в соответствии с осуществляемой деятельностью
5. Перечень работ, факторов производственной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований. Мероприятия, предусматривающие безопасность для проживающих и персонала факторов производственной и окружающей среды и методы контроля обеспечения безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
6. Информирование Территориального отдела Роспотребнадзора в случае аварийных ситуаций

## 1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности изготовленной продукции, предотвращение вредного влияния объектов производственного контроля\* путем должного выполнения санитарных правил, принципов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 35», санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

\* Объектами производственного контроля являются производственные помещения, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

*Программа производственного контроля составлена в соответствии с Системой менеджмента безопасности пищевых продуктов в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 35» и устанавливает порядок и периодичность производственного контроля (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).*

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

- а) наличие нормативных документов (НД) в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) организация и осуществление лабораторных исследований и испытаний;
- в) организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников;
- г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность методов, оборудования и технологий, используемых в процессе выполнения работ и для оказания услуг населению в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

## 2. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Полное название организации	Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 35»
Юридический адрес	187326, Ленинградская обл., Кировский район, п. Приладожский, дом 14
Фактический адрес и почтовый	187326, Ленинградская обл., Кировский район, п. Приладожский, дом 14

## 3. ОТВЕТСТВЕННЫЕ ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Ответственный	ФИО	Должность
Координатор ХАССП	Андрулис В.В.	Заведующий
Члены рабочей группы ХАССП:	Дайнеко Н.В.	Делопроизводитель
	Аниськина Е.С.	Повар
	Бортникова А.А.	Повар
Аудитор	Семенова Т.И.	и.о. медсестры

#### **4. ПЕРЕЧЕНЬ НД В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ**

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

Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

Федеральный закон РФ от 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 февраля 2022 г. N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «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»

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

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

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изм. и доп. N 1 к СП 1.1.1058-01)»

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

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»

## 5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№	Мероприятия	Периодичность, сроки	Примечания	Ответственный за выполнение
1.	<p>Организация предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p><b>Прохождение врачей 1 раз в год:</b>                      -терапевт                      -психиатр                      -нарколог                      -невролог                      -дерматовенеролог                      -оториноларинголог                      -стоматолог                      -гинеколог (для женщин)</p> <p><b>Исследования 1 раз в год:</b>                      -индекс массы тела                      -анализ крови (общий анализ, общий холестерин, глюкоза, сифилис)                      -клинический анализ мочи -ЭКГ                      -измерение АД                      -флюорография (или рентген легких в двух проекциях)                      -исследования на гельминтозы                      -измерение внутриглазного давления (после 40 лет)                      -определение абсолютного сердечно-сосудистого риска (после 40 лет)                      + для женщин:                      -бактериологическое (на флору) и цитологическое (на атипичные клетки) исследования у гинеколога</p>	<p>По контракту с ООО «Русский Лес – СПб» контракт № 175-09/23 ПО от 22.09.2023 г.</p> <p>Проведение медосмотра сотрудников (36 человек)</p>	<p>30 марта 1999 года № 52-ФЗ</p> <p>Федеральный закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ</p> <p>Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. N 29н</p> <p>Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 № 1122н</p> <p>Приказ МЗ от 19.08.02г. № 270;</p> <p>Федеральный закон РФ от 18.06.2001г. № 77-ФЗ.;</p>	<p>Андрулис В.В. Заведующий</p>

	<p>-УЗИ органов малого таза -маммография в 2 проекциях или КТ молочных желез (после 40 лет)</p> <p><b>При поступлении на работу дополнительно:</b></p> <p>-исследование на носительство кишечных инфекций -обследование на брюшной тиф -мазок из зева и носа на наличие стафилококка</p> <p><b>Контроль наличия прививок у сотрудников</b></p>			
2.	<p>Организация гигиенического обучения работников и выдача личных медицинских книжек</p>	<p>1 раз в год по контракту с ООО «Русский Лес – СПб» контракт № 175-09/23 ПО от 22.09.2023 г.</p>	<p>Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ;</p> <p>Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N229</p>	<p>Андрулис В.В. Заведующий</p>
3.	<p>Контроль наличия сертификатов, санитарно-противоэпидемических заключений, личных медицинских книжек, других документов, подтверждающих качество, безопасность моющих средств</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ; СП 1.1.1058- 01;</p> <p>ТРТС 021/2011</p>	<p>Семенова Т.И.; Дайнеко Н.В. делопроизводитель</p>

4.	Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений	Ежедневно	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ	Андрулис В.В. Заведующий; Дайнеко Н.В. делопроизводитель
5.	Производственный контроль качества питьевой воды из 1 точки: кран горячего цеха	1 раз в год в испытательном лабораторном центре по контракту с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах", контракт № 431/23 от 20.09.2023	СанПиН 1.2.3685-21	Дайнеко Н.В. делопроизводитель
6.	Проведение дератизации и дезинсекции	Согласно контракту с ООО "Дезинфектор" контракты: № 170/К от 16.01.2023; № 170/К доп.1 от 20.06.2023; № 170/К доп.2 от 02.11.2023	СанПиН 3.3686-21	Дайнеко Н.В. делопроизводитель

7.	Организация вывоза пищевых и бытовых отходов	Согласно контракту с АО «Управляющая компания по обращению с отходами в Ленинградской области» контракт № 28495БО-5/01-23 от 24.03.2023	Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» СП 1.1.1058- 01	Дайнеко Н.В. делопроизводитель
8.	Оценка условий труда работников  - освещенность - параметры микроклимата - определение уровней шума	Проведение СОУТ - 1 раз в 5 лет  1 раз в год 2 раза в год 1 раз в год По контракту с АНО ДПО «СЗРЦОТ» № 633-СО-КО-2023 от 16.08.2023	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ.; СП 1.1.1058- 01; СанПиН 1.2.3685-21	Дайнеко Н.В. делопроизводитель
9.	Санитарное содержание помещений	- генеральная уборка 1 раз в месяц - текущая уборка ежедневно	Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ	Дайнеко Н.В. делопроизводитель

10.	Ежедневный осмотр сотрудников на наличие гнойничковых инфекций кожных покровов, порезов, катаральных явлений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал «Результаты осмотра работников пищеблока»;</li> <li>- журнал «Ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний»</li> </ul> <p>(журналы находятся в мед.кабинете)</p>	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	воспитатели групп; Семенова Т.И.
11.	Входной контроль продукции от поставщиков	<p>Каждую поставку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль сопроводительной документации</li> <li>- контроль температуры транспортировки</li> <li>- контроль сроков годности</li> <li>- контроль внешнего вида продукции</li> </ul> <p>Ежедневно с отметкой в журнале Входного контроля ККТ 1</p>	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Дайнеко Н.В. делопроизводитель

12.	Проведение контроля температуры (с помощью термометров) и влажности (с помощью психрометров) для соблюдения условий хранения пищевых продуктов: в складских помещениях в охлаждаемых камерах в холодильных прилавках	Ежедневно с отметкой в журнале ККТ 2	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Дайнеко Н.В. делопроизводитель
13.	Контроль термообработки мясной продукции с помощью термометра.	Каждый продукт животного происхождения с отметкой в журнале термообработки продукции животного происхождения ККТ 3	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Анискина Е.С. повар; Бортникова А.А. повар
14.	Органолептическая оценка степени готовности блюд (бракераж).	Каждое блюдо	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Бракеражная комиссия: Андрулис В.В., Семенова Т.И., Дайнеко Н.В.

15.	Контроль времени и температуры блюд на раздаче	Ежедневно	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Аниськина Е.С. повар; Бортникова А.А. повар
16.	Проведение внутреннего аудита производства на предмет соблюдения требований системы ХАССП	1 раз в год ответственными	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Семенова Т.И., Дайнеко Н.В. делопроизводитель
17.	Проведение лабораторных исследований и инструментальных замеров в целях охраны здоровья потребителей (согласно Приложению 1)	Испытательный лабораторный центр Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах"	СанПиН 1.1.1058-01	Дайнеко Н.В. делопроизводитель

18.	Очистка систем вентиляции; Обработка систем вентиляции (дезинфекция)	1 раз в 6 месяцев согласно контракту с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах" контракт № 211/23/ДЕЗ от 25.08.2023 Требуется реконструкция вент.системы (запросы в КО от 23.03.2023 № 53, от 18.07.2023 № 96, от 01.11.2023 № 120)	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП	Дайнеко Н.В. делопроизводитель
-----	--	--	--	-----------------------------------

## **6. ИНФОРМИРОВАТЬ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА В СЛУЧАЯХ:**

- информирование территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- *ответственный* - заведующий;
- при отсутствии водоснабжения и порывах канализационной сети - восстановление работы инженерных систем  
*ответственный* - заведующий;
- принятие корректирующих действий при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований  
*ответственный* - заведующий;
- приостановление реализации продукции при обнаружении несоответствия ее действующим нормативным документам  
*ответственный* - повар;
- принять другие меры, предусмотренные законодательством
- *ответственный* - заведующий.

**Объем и периодичность проведения лабораторных исследований и инструментальных замеров  
в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад комбинированного вида № 35»**

№ п/п	Объект исследования	Кратность лабораторных исследований на соответствие показателей качества и безопасности						Базовая лаборатория (по контракту и заявкам)
		Микробиологические			Химические			
		Раз/ год	проб	месяц	Раз/ год	проб	месяц	
1.	Готовые блюда (гарниры, салаты)	<i>2</i>	<i>2</i>					Испытательный лабораторный центр
2.	Вода холодная водопроводная	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>1</i>	<i>1</i>		
3.	Смывы с поверхностей и инвентаря на БГКП	<i>2</i>	<i>5</i>					
4.	Смывы с рук персонала	<i>1</i>	<i>3</i>					
5.	Дезинфицирующее средство на активность действующего вещества	<i>1</i>	<i>1</i>					

Инструментальные замеры								
6.	Освещенность на рабочих местах	<i>1</i>	<i>2</i> <i>рабочих</i> <i>места</i>					Испытательный лабораторный центр
7.	Микроклимат на рабочих местах	<i>2</i>	<i>2</i> <i>рабочих</i> <i>места</i>					
8.	Шум	<i>1</i>	<i>1</i>					

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении**

**«Детский сад комбинированного вида № 35»**

№	должность	штатные ед.
1	воспитатель	11
2	дворник	1
3	заведующий	1
4	заместитель заведующего по безопасности	1
5	инструктор по физической культуре	1
6	кастелянша	1
7	кухонный работник	2
8	машинист по стирке белья	1
9	младший воспитатель	6
10	музыкальный руководитель	1
11	педагог-психолог (в отпуске по уходу за ребенком до 3-х лет)	1
12	повар	2
13	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1
14	сантехник (внешний совместитель)	1
15	сторож	3
16	учитель-дефектолог	1
17	учитель-логопед	2
18	уборщик	1
<b>Всего:</b>		<b>38</b>