

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ  
«Детский сад № 17 «Колосок»

«29» 09 2023 г.



## Программа производственного контроля МКДОУ «Детский сад №17 «Колосок» .

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий  
МКДОУ «Детский сад №17 «Колосок» .

1. Сушко Ирина Александровна, 89614597523
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

Закон об образовании от 29.12.2012г №273-ФЗ статья 51

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

2.2.Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации  
режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.3./2.4.3590 -20.

2.3.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и  
продовольственного сырья».

2.4.СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278 «Гигиенические требования к естественному, искусственному  
и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

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

3. Предварительным и периодическим осмотром, а также профессиональной  
гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п.п.	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Сушко Ирина Александровна	Заведующий
2	Загилова Ольга Викторовна	воспитатель
3	Воробцова Ольга Викторовна	воспитатель
4	Шипилова Анастасия Юрьевна	воспитатель
5	Аврагимова Анна Николаевна	воспитатель
6	Дейнеко Марина Петровна	воспитатель
7	Арбузова Светлана Александровна	воспитатель
8	Корольков Константин Борисович	Музыкальный руководитель
9	Коробкова Татьяна Алимбековна	Заведующий хозяйством
10	Поддубная Галина Викторовна	подсобный рабочий на кухне
11	Боярцева Наталья Павловна	повар
12	Попова Татьяна Викторовна	повар
13	Гугнинская Кристина Сергеевна	Помощник воспитателя
14	Зотова Елена Васильевна	Помощник воспитателя
15	Каткова Наталья Петровна	Помощник воспитателя
16	Сальшина Надежда Александровна	Помощник воспитателя
17	Ермоленко Антонина Петровна	Машинист по стирке белья

18	Доценко Иван Николаевич	Рабочий по обслуживанию здания
19	Коробкова Татьяна Алимбековна	Делопроизводитель
20	Выпукина Светлана Алексеевна	дворник
21	Джабиева Кристина Алексеевна	Уборщик служебных помещений

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясо и мясопродукты, рыба, овощи (отварные, неочищенные), изделия из рубленного мяса, нарушение технологии приготовления пищи, нарушение условий хранения и сроков, реализации продуктов.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п. п.	Наименование мероприятий	периодичность	ФИО, должность ответственного лица, согласно приказа
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	– заведующий хозяйством
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно	- медсестра
3	Проверка поступающей на реализацию продукции – документальная, органолептическая оценка, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. Органолептическая оценка блюд	Ежедневно Каждый прием пищи	- заведующий хозяйством
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	- медсестра
5	Осуществление лабораторных и инструментальных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технология их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации. Замеры освещенности рабочих мест, микроклимата помещений.	Согласно договора	ТО Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Георгиевском районе
6	Проведение дезинфекции холодильного оборудования	1 раз в месяц	подсобный рабочий по кухне
7	Утилизация костей рыбы и птицы	Ежедневно	подсобный рабочий по кухне

6.1. Перечень лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля:

Физические факторы	Кол-во точек	Кратность	Всего
Замеры освещенности		1 раз в год	
Замеры микроклимата		1 раз в год	
Продукция - все виды блюд в течение года: 1- борщ или суп; 2 - молочные супы, каши; 3 - творожные; 4 гарниры; 5 -блюда из рыбы; 6- блюда из мяса; 7 блюда из птицы		количество исследований	4
КМАФАнМ			7
БГКП			7
патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы			7
Стафилококк			6
бактерии рода Proteus			5

Listeria топосроиенес	2
СМЫВЫ На я/г	в течение года
Смывы с объектов внешней среды на яйца гельминтов	по 5
Смывы с объектов внешней с еды на яйца гельминтов	5 на пищеблоке
ПОЧВА-	1 раз перед началом сезона (4)
определение индекса энтерококков/определение энтерококков (фекальных)	в каждой песочнице
определение индекса БГКП/определение обобщенных колиформных бактерий ОКБ, в т.ч. E.coli	в каждой песочнице
патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	в каждой песочнице
Вода питьевая - пищеблок	в течение года
омч	1
ОКБ, E.coli мембранный метод	1
Органолептические показатели качества воды (запах 20° С, запах 60° С, вкус и привкус, цветность, ность	1

6.2. Мероприятия, осуществляемые согласно требованиям санитарных правил:

№ п. п.	Наименование мероприятий	периодичность	ФИО, должность, ответственное лицо, согласно приказа
1	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждением кожных покровов	ежедневно	- медсестра
2	Отбор суточной пробы готовой продукции	ежедневно	- повар - повар
3	Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами, грызунами	при их появлении	- медсестра - заведующий хозяйством
4	Выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения	постоянно	- медсестра - заведующий

**6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением контроля:**

- личные медицинские книжки работников;
- журнал бракеража продукции и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- журнал регистрации инфекционных и гнойничковых заболеваний;
- результаты лабораторных инструментальных замеров и испытаний;
- акт проведения дезинфекции холодильного оборудования;
- акт утилизации костей рыбы и птицы.

**7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТО Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Георгиевском районе по телефону 6-30-94.**

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в основное помещение пребывания детей, складские производственные помещения пищеблока и другие.
- О случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди сотрудников учреждения, детей.
- О случае кишечного инфекционного заболевания, отравления, связанного с употреблением блюд.
- Авария и (или) отсутствие водоснабжения