

УТВЕРЖДАЮ:

МБДОУ – детский сад «Солнышко»

с. Березовка

Заместитель заведующего

О.Л.Попова

2026г.



Подписано цифровой
подписью: Попова
Ольга Леонидовна
Дата: 2026.10.13
10:47:53 +03'00'

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке ДДУ

Наименование предприятия	МБДОУ -д/с «Солнышко» с. Березовка
Юридический адрес	Первомайский район, с. Березовка, ул. Зеленая, 20
Фактический адрес	Первомайский район, с. Березовка, ул. Центральная, 72В
ИНН	2263021597
ОГРН	1022202407160
Телефон, эл.почта	8/38532/79-3-26, val.valval2012@yandex.ru
Контактное лицо	Попова Ольга Леонидовна

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 и реализации населению;
- ✓ Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановах производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(ст. 11 ФЗ-152 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»)

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!!!

(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. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
6. СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
8. СП 2.1.4284-26 « Санитарно- эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
9. СанПиН 2.3/2.4.282-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
10. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
12. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
15. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

16. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
18. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
19. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на съдовую продукцию из фруктов и овощей»;
20. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
21. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебелиной продукции»;
22. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
23. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
24. 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».

Раздел № 2 Работники ответственные за организацию производственного контроля

1. Заведующий осуществляет общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; контроль за организацией плановых медицинских осмотров работников; профессиональной подготовки и аттестации работников; разрабатывает мероприятия, направленные на устранение выявленных нарушений.
2. Старший воспитатель осуществляет контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3. Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз осуществляет контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; организацию лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разрабатывает меры по устранению выявленных нарушений; организует и контролирует прохождение персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; контролирует соблюдение личной гигиены и обучения работников; ведет учет и отчетность по производственному контролю;
4. Лицо, ответственное за организацию питания осуществляет за контроль за организацией питания; витаминизацией блюд; ведет учетную документацию.

Раздел № 3 Производственный контроль на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Количество образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
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 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.)	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов; ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	- Лабораторный и инструментальный контроль на этапах технологического процесса;	Каждый вид блюда	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие

- Готовой продукции – органолептические показатели; - Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность.	- Готовой продукции – органолептические показатели; - Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность.			Нормативная и техническая документация		
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры БГПК	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	Микробиологические: - ОМЧ - ОКБ - E.coli - энтерококки Органолептические показатели: - запах; - привкус;	1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба	СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

микробиологическим показателям		- цветность; - мутность				
Дезинфекционные растворы:	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество на основе хлора) в рабочих растворах дезинфективных средств	1 проба	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Готовые блюда	Лабораторный и инструментальный контроль: МИКРОБИОЛОГИЯ пробоподготовка 1. <u>Блюда из рыбы, мяса, птицы</u> КМАФАнМ, БГКП, St.aureus, пат. м/ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. 2. <u>Гарниры</u> КМАФАнМ, БГКП, St.aureus, пат. м/ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. Калорийность: <u>1-2 блюда</u> (расчет калорийности, жир, сухие вещества) <u>3 блюда</u> (расчет калорийности, сухие вещества)	2 пробы	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 рацион	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске
		1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Новоалтайске

Готовые блюда	Эффективность тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	крае» в Г. Новоалтайске	крае» в Г. Новоалтайске
					ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Г. Новоалтайске	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Г. Новоалтайске

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

Раздел № 4 Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению

Должность	Заведующий	воспитатели	Младшие воспитатели	Прочие	Повара	Всего
Количество человек	--	12	10	8	5	35

Раздел № 5 Перечень работ и услуг, оказываемых населению

Ассортимент: первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные изделия, кондитерские изделия без крема

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

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта; воды питьевой;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта; питьевой воды;
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, Управления 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 Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п.п.	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	Разработка при открытии ДОУ, корректировка по мере необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По мере необходимости	Заведующий
3.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно, в случае обнаружения	Зам.заведующего по АХЧ, завхоз
4.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Прошито и пронумеровано
на 10 листах
Скреплено печатью
Зам.заведующего МБДОУ
д/с «Солнышко»
с. Берёзовка
 О.Л.Попова

