

УТВЕРЖДАЮ

ИП Горбачевская Ирина
Ивановна

Горбачевская И.И.

ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МАДОУ детский сад с.Знаменка

Руководитель по организации горячего питания:

Горбачевская Ирина Ивановна.

Юридический адрес: 452000, г.Белебей РБ, ул.Сыртлановой, д.1 «А»

тел.8 (34786) 5-36-51

1. Общие положения.

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».

Содержание программы также соответствует Постановлению Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.06.2020г.№16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций т других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

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 возлагается на руководителя предприятия Горбачевскую И.И.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности 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 руководителя по организации горячего питания.

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. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте.
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Повар _____

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

1. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

2. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

3. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;

4. - за санпросветработой;

5. - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) 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).

4.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода.

4.3. Производственный контроль включает:

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

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

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

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

4.3.7. 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.

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

4.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет руководитель.

5. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

5.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.8).

5.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9).

5.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.10).

5.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).

5.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12).

5.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13).

5.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.14).

6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

6.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

6.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

6.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

7. Организация взаимодействия с ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ в Белебеевском, Бижбулякском, Альшеевском, Ермекеевском и Миякинском районах.

7.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ в Белебеевском, Бижбулякском, Альшеевском, Еркееевском и Миякинском районах.

7.2. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

8. 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».	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 организации общественного питания населения».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
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	СП 1.1. 1058-01

	(профилактических) мероприятий».	
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
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-20
13.	ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011

9. 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 более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
Хлорные соединения, моющие синтетические средства	Химические ожоги, отравления	Применение в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению
Тепловое излучение	Термические ожоги	Соблюдение правил техники безопасности

10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава РФ № 29 н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Кухонный рабочий		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами на пищеблоках всех учреждений	п. 23 приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.8.1. приложение к приказу №29н от 28.01.2012г.		
			Подъем, перемещение тяжестей вручную	п. 5.1. приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
2.	Повар	3	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами на пищеблоках всех учреждений	п. 23. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.	1 раза в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.8.1. приложение к приказу №29н от 28.01.2021г.		

			Подъем, перемещение тяжестей вручную	п. 5.1. приложение приказа №29н от 28.01.2021 г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 4.8. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.		
3.	Мойщик посуды	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами на пищеблоках всех учреждений	п. 23. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.		1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.8.1. приложение к приказу №29н от 28.01.2021г.		
			Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
			Подъем, перемещение тяжестей вручную	п. 5.1. приложение 1 приказа №29н от 28.01.2021 г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 4.8. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.		

11. 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, ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ в Белебеевском, Бижбулякском, Альшеевском, Ермакеевском и Миякинском районах.

№ п/п	<u>Ситуации</u>	<u>Мероприятия</u>
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Гигиенический журнал.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6. Журнал дезинфекции помещений.
7. Журнал учета средств индивидуальной защиты.
8. Журнал регистрации измерения температуры сотрудников для профилактики коронавируса.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Физико-химические показатели	1 раз в год	Одно блюдо	На полноту вложения.
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок 10шт я/глист	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Микробиологические	1 раза в год	2 блюда	