

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	1 из 17

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ № 77 «Бусинка»

А.Н. Брызгалова

Приказ 27.12.2023 №ДС77-11-760/3

Подписано электронной подписью

Сертификат:

008F9CF93DA7FD6EB50B60419D3E0DF804

Владелец:

Брызгалова Анна Николаевна

Действителен: 09.01.2024 с по 03.04.2025

ПРОГРАММА (ПЛАН)

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ № 77 «Бусинка» на 2024 год

2023 г.

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	2 из 17

1. Область применения

Программа (план) производственного контроля (далее - Программа) регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: производство и организация потребления продукции общественного питания.

Настоящая Программа разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	3 из 17

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

№ п/п	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
3.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4.	Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»
5.	Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»
6.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
7.	Федеральный закон от 17.07.1999 № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
8.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9.	Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
10.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
11.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
12.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
14.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»
15.	Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
16.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
17.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
18.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
19.	СП 56.13330.2011 «Производственные здания»

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	4 из 17

20.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
21.	СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
22.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
23.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
24.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
25.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
26.	СП 60.13330.2020 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»
27.	СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»
28.	СП 30.13330.2020 Внутренний водопровод и канализация зданий
29.	СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
30.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
31.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»
32.	ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»
33.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
34.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания»

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	5 из 17

1.1 Характеристика объекта

Наименование, ИНН:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 77 «Бусинка», ИНН 8602003405</i>
Юридический адрес:	<i>628405, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Сургут, ул. Геологическая, дом 13</i>
Фактический адрес:	<i>628405, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Сургут, ул. Геологическая, дом 13</i>
	<i>628402, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Сургут, ул. Московская, 32б</i>
Ф.И.О. руководителя, телефон:	<i>Брызгалова Анна Николаевна, Заведующий, т. 25-14-86, 21-17-86</i>
Назначение объекта:	<i>Нежилое здание, Назначение детский сад</i>
Вид осуществляемой деятельности:	<i>85.11 Образование дошкольное</i>
Форма собственности объекта:	<i>Организационно-правовая: муниципальная</i>
Тип строения:	<i>Панельный</i>

1.2 Характеристика помещений

Производственные помещения:	<i>Пищеблок; Складские помещения;</i>
Административные помещения:	<i>Кабинеты администрации, кабинет шеф-повара и кладовщика,</i>
Бытовые и вспомогательные помещения:	<i>Санитарная комната для сотрудников; Раздевалка для сотрудников пищеблока;</i> <i>Вентиляционная камера; Электроцитовая</i>
Площадь зданий	<i>2453.3 м² 2912.1 м²</i>

1.3 Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение:	<i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение:	<i>Централизованное</i>
Система канализации:	<i>Централизованная</i>
Система отопления:	<i>Централизованная</i>
Система вентиляции:	<i>Естественная, приточно-вытяжная</i>
Электроснабжение:	<i>Централизованное</i>
Освещение:	<i>Естественное и искусственное</i>

1.4 Территория

Прилегающая территория:	<i>9380 м² 7566.3 м²</i>
Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов:	<i>Контейнерная площадка, контейнер с крышкой объём 1,1 м. куб, 3 штуки.</i>
Договор на вывоз и размещение отходов:	<i>Договор № ЮЭ86КО2200000423 от 26.12.2022 «Оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами» с АО «Югра-Экология»</i>

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	6 из 17

1.5 Режим работы, ответственность

Штат работников:	<i>115</i>
Режим работы объекта:	<i>С 7.00 до 19.00</i>
Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля:	<i>Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Заведующий хозяйством</i>
Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля:	<i>Приказ от 30.12.2022 №ДС77-11-526/2 «О назначении ответственного лица за организацию и проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 77 «Бусинка»</i>

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.

2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.

2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.

2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.

2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	7 из 17

4. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Контроль состояния транспорта, транспортируемого сырья и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003.	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.		Кладовщик		
			Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.		Кладовщик		
			Санитарное состояние транспорта.		Кладовщик		
			Соблюдение правила товарного соседства.		Кладовщик		
Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C	Кладовщик					
2.	Приемка пищевого сырья, материалов.	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие качественных показателей установленным требованиям.	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения.	Каждая поставка продукции	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Прием продукции по количеству.		Кладовщик		
			Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество.		Кладовщик		
			Соответствие маркировки НД.		Кладовщик		
			Целостность упаковки.		Кладовщик		
			Ведение записей о приеме продукции.		Кладовщик		
			Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.		Кладовщик		

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	8 из 17

5. Контроль на этапе хранения

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	
1.	Пищевое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Климатический режим хранения (температура, влажность): - ККТ № 1 Температура холодильников +2 ... + 6°C; - ККТ № 1 Температура морозильной камеры -18°C; - ККТ № 1 Температура хранения овощей +3 ... + 12°C; - Температура на сухом складе +18 ... +25°C; - Влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%;	2 раза в смену	Кладовщик	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СМБПП.СОП.05 "Порядок хранения сырья и материалов". Блок-схема технологических процессов.	
				Сроки годности.	1 раз в смену			Кладовщик
		Перекрестное загрязнение аллергенами	Товарное соседство	1 раз в смену	Кладовщик			
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных. Остатки моющих средств.	Санитарно-гигиенический режим хранения.	1 раз в смену	Шеф-повар			СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия". Санитарная программа
		Перекрестное загрязнение от персонала	Соблюдение личной гигиены персоналом.	1 раз в смену	Шеф-повар			СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
Перекрестное загрязнение от инфраструктуры	Состояние опасных (стекло, пластик, дерево) предметов инфраструктуры на наличие боя, трещин, сколов.	1 раз в смену	Шеф-повар	СМБПП.СОП.09 "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"				

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	9 из 17

2.	Холодильное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность холодильного оборудования	В соответствии с План-Графиком ППР и ТО оборудования	Кладовщик	ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Договор со сторонней организацией.	СМБПП.СОП.02 "Технический осмотр и ремонт оборудования". СМБПП.СОП.02-Приложение 1 "План-График ППР и ТО оборудования".
3.	Вентиляционное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность вентиляционного оборудования		Заместитель заведующего по АХР		
4.	Средства измерения	Нарушение климатического режима хранения. Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Исправность средств измерения (СИ)	В соответствии с Перечнем СИ	Заместитель заведующего по АХР		

6. Контроль на этапе подготовки и производства и реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Технологический процесс		Контроль за соответствием технологического процесса ТТК	Постоянно	Шеф-повар	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико-Технологические карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок-схема технологических процессов. Листы ХАССП.
2.	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Шеф-повар		
3.	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион	Постоянно	Шеф-повар		

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	10 из 17

			йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима				
4.	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно	Шеф-повар		
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Бракеражная комиссия		
			ККТ № 2. Контроль температуры в толще после термической обработки:	Каждая партия	Шеф-повар		
			Натуральные рубленые изделия из мяса: +85°C;	Каждая партия			
			Изделия из фарша: +90°C;	Каждая партия			
			Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба: +68°C;	Каждая партия			
			Изделия из свинины: +71°C;	Каждая партия			
			Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка: +74°C;	Каждая партия			
Сложно компонентные блюда: +75°C;	Каждая партия						

7. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами. Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах	СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования;
2.	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Маркировка уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар Шеф-повар		

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	11 из 17

			Правила использования уборочного инвентаря.		Шеф-повар	производства и потребления»; Договор со сторонней организацией на вывоз отходов
3.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Качество проведения уборки.	Ежедневно	Шеф-повар	
			Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары.		Шеф-повар	
			Соблюдение санитарных требований на рабочем месте.		Шеф-повар	
			Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары.		Шеф-повар	
4.	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей.	2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР	
			Уборка территории.		Заместитель заведующего по АХР	
5.	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	
			Состояние оконных, дверных проемов.		Заместитель заведующего по АХР	
6.	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядок накопления отходов в помещениях	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	
			Своевременным удалением отходов из помещений		Заместитель заведующего по АХР	
			Вывоз отходов с территории подрядной организацией	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХР	

8. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационных мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	12 из 17

1.	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий.	Ежемесячно и по необходимости	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 3.3686-21	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Договор со сторонней организацией.
			Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).		Заместитель заведующего по АХР		
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.		Заместитель заведующего по АХР		
2.	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий.	1 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: СанПиН 3.3686-21	
			Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно- гигиеническое значение.		Заместитель заведующего по АХР		
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.		Заместитель заведующего по АХР		
3.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Рост микроорганизмов порчи, в том числе условно патогенных, рост численности вредителей (продукты гниения, плесень, бактерии, пылевые клещи, тараканы, пыльца, различные вирусы).	Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР	Внешние НД: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания».	Договор со сторонней организацией
			Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).		Заместитель заведующего по АХР		

9. Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно	Специалист по ОТ Заместитель заведующего по АХР	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"; личные медицинские

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	13 из 17

		продукции и сотрудников	Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Специалист по ОТ	2.3.2.1078-01; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	книжки сотрудников
			Организация гигиенического обучения работников	1 раз в 2 года	Специалист по ОТ		
2.	Допуск персонала на работу	Микробиологическое (вирусное), химическое	Осмотр сотрудников перед работой, термометрия работников	Ежедневно	Медицинский работник		
3.	Личная гигиена персонала	(остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно	Специалист по ОТ		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно	Шеф-повар		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении	Шеф-повар		
						СМБПП.СОП.08-Приложение 3 «Правила посещения производственных участков посетителями»	

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	14 из 17

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность лабораторных исследований на наличие возбудителей острых кишечных инфекций вирусной и бактериальной этиологии	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года		Заместитель заведующего по АХР Специалист по ОТ	Приказы Минздрава РФ: - от 28.01.2021 № 29Н. -от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
2.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года				
3.	Заместитель заведующего по АХР	1 раз в год	1 раз в 2 года				
4.	Шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			
5.	Повар детского питания	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			
6.	Помощник повара	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			
7.	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			
8.	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			
9.	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в квартал			

11. Вакцинация всех работников в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Вакцинация против вирусного гепатита А	Работники общественного питания
3	Вакцинация против вирусного гепатита В	Не привитые ранее взрослые от 18 до 55 лет
4	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
5	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
6	Вакцинация против гриппа	Все работники. Ежегодно
7	Вакцинация против дизентерии	Работники общественного питания ежегодно
8	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	Все работники (по эпидемическим показаниям»)

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	15 из 17

12. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	10 смывов 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21	Договор с аккредитованной лабораторией, Протоколы лабораторных испытаний.	
		Микробиологические (гельминты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР			СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21
		Микробиологические (возбудители иерсиниозов)	Смывы с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР			СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21
2.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	Микробиологические показатели	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21		
			Химические показатели	1 раз в год				
3.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МР 2.3.6.0233-21		
4.		Длительное пребывание в условиях зрительного дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности, зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться	Освещенность;	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.3670-20; МР 2.3.6.0233-21		

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля		Страницы	16 из 17

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
		причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.					
5.		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Заместитель заведующего по АХР	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	
6.	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 1 раз в 3 месяца	Заместитель заведующего по АХР	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01, МР 2.3.6.0233-21	
		Химические.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР		

13. 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, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

1. Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
2. Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
3. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
4. Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
5. Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора

МБДОУ № 77 «Бусинка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	СМБПП.ПОПМ.01	
	Программа Производственного Контроля	Страницы	17 из 17

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в Учреждении:

1. Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
2. Остановка работы холодильного оборудования
3. Заболевание работника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
4. Выход ККТ за установленные критические пределы