



Утверждаю:
заведующий
Детского сада № 262
ОАО «РЖД»
И.А.Сафронова
« 16 » 03 2022г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением санитарных правил при изготовлении готовых блюд,
основанная на принципах ХАССП на пищеблоке
Детского сада № 262 ОАО «РЖД»,
расположенного по адресу: г. Хабаровск ул. Владивостокская, 42**

Основание:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 02.07.2021г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020г.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1. Перечень имеющихся официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 02.07.2021г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020г.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности,

безопасности для человека факторов среды обитания»

2. Организация и проведение лабораторных исследований:

ГРАФИК

Производственного контроля за соблюдением правил при изготовлении кулинарных блюд и продукции собственного производства пищеблока
Детского сада № 262 ОАО «РЖД» на 2022год

| №/п | Перечень контролируемых показателей | Время проведения | Объем Кратность | Место контроля Количество замеров | Ответственный исполнитель |
|-----|--|------------------------------------|---|---|---------------------------|
| 1 | Исследование пищевой продукции по санитарно-химическим показателям: калорийность, выход блюд и соответствие требованиям санитарного законодательства. Обед – 3 пробы | июнь ноябрь | 2 раза в год 1 проба-250 мл 2 проба – 180г 3- проба – 180г | Пищеблок | Ст. медсестра |
| 2 | Санитарно-микробиологическое исследование проб готовых блюд | июнь ноябрь | 2 пробы | Пищеблок | Ст. медсестра |
| 3 | Овощи на нитраты | ноябрь | 3- продукта | Продуктовый склад | Ст. медсестра |
| 4 | Профессиональная гигиеническая подготовка | | ежегодно | | Ст. медсестра |
| 5 | Контроль проводимой витаминизации блюд | июнь | 1 проба | Третья блюда | Ст. медсестра |
| 6 | Исследование за условиями труда (физические факторы): Микроклимат- Освещенность- Шум- | июнь ноябрь ноябрь ноябрь | 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год | Склад пищеблока по одной точке по одной точке | Ст. медсестра |

Календарный план на 2022год

| №/п | Виды исследований | Периодичность, кратность | Количество проб | Месяц |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|
| Санитарно- гигиенические исследования за питанием | | | | |
| 1 | Белки + углеводы | 2 раза в год | 3 | июнь, ноябрь |
| 2 | Жиры | 2 раза в год | 3 | июнь, ноябрь |
| 3 | Пищевая и энергетическая ценность | 2 раза в год | 3 | июнь, ноябрь |
| Санитарно- гигиенические исследования продуктов со склада | | | | |
| 1 | Нитраты | 1 раз в год | 3 | ноябрь |
| Микробиологические исследования пищевых продуктов | | | | |
| 1 | КМАФАнМ | 2 раз в год | 2 | июнь ноябрь |
| 2 | БГКП | 2 раз в год | 2 | июнь ноябрь |
| 3 | Сальмонеллы | 2 раз в год | 2 | июнь ноябрь |
| 4 | S.AUREUS | 2 раз в год | 2 | июнь ноябрь |
| 5 | Proteus | 2 раз в год | 2 | июнь ноябрь |
| РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗМЕРЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ОСВЕЩЕННОСТИ | | | | |
| 1 | Рабочая плоскость | 1 раз в год | Поверхность пола, точка 1 | ноябрь |
| 2 | Количество светильников | | Поверхность пола, точка 2 | |
| 3 | Тип источника света | | Поверхность пола, точка 3 | |
| 4 | Общее освещение | | Поверхность пола, точка 4 | |
| 5 | Коэффициент пульсации | | Поверхность пола, точка 5 | |
| РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗМЕРЕНИЙ МИКРОКЛИМАТА | | | | |
| 1 | Температура воздуха, о С | 2 раза в год | | июнь ноябрь |
| 2 | Относительная влажность воздуха, % | | | |
| 3 | Скорость движения воздуха, м/с | | | |

3. Перечень должностей работников столовой, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

| №/п | Наименование должности | Кол-во (чел.) | Кратность | Гигиеническая подготовка и аттестация |
|-----|--------------------------------|---------------|-------------|---------------------------------------|
| 1 | Шеф повар | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 2 | Повар | 1 | | |
| 3 | Заведующий продуктовым складом | 1 | | |
| 4 | Подсобный рабочий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |

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

- Сафронова И.А. - заведующий
- Волкова Н.В. - старшая медсестра

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

- организация общественного питания (пищеблок детского сада);
- выпускаемая продукция в ассортименте для организации питания детей

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

| №/ П | Наименование мероприятий | Периодичность |
|------|---|--------------------------|
| 1 | Санитарное состояние помещений и оборудования: кратность и качество текущей и генеральной уборки. | постоянно |
| 2 | Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования. | ежедневно |
| 3 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 4 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 5 | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение. | постоянно |
| 6 | Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |
| 7 | Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на производство – документальная и органолептическая, а также условия и правильность её хранения и использования. | постоянно |
| 8 | Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий. | ежедневно |
| 9 | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам, температура готовности проб, суточная проба, дата и время реализации готовых блюд. | ежедневно |
| 10 | Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличие технологических карт. | постоянно |
| 11 | Проведение оценки качества готовых блюд | Ежедневно |
| 12 | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории | По графику доставки проб |
| 13 | Обработка посуды и инвентаря | ежедневно |
| 14 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | постоянно |
| 15 | Соблюдение графика проведения работ по дератизации и дезинфекции | По договору |

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения пищеблока;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения;

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- протоколы отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Акты визуального контроля;
- личные медицинские книжки работников;
- Гигиенический журнал.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал учета температуры влажности в складских помещениях.
- Журнал аварийных ситуаций.
- Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний.

9. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ДВТО Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту:

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллёз и др.), отравлении, связанном с употреблением
- изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.
- Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов.
 - Неисправная работа холодильного оборудования.
 - Пожар.

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля.
- Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию.
- Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.
- Представление информации о результатах производственного контроля.

Программу разработала:
Старшая Медсестра



Волкова Н.В.