

Администрация Комитета по образованию г.Улан-Удэ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Д/С № 41 «ЛАСТОЧКА» Г.УЛАН-УДЭ
670037, г.Улан-Удэ ул. Добролюбова,33
e-mail: ds_lastochka_41@mail.ru. Тел. 8(3012) 44 94 26

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол № 3
от «24» мая 2021 г.

СОГЛАСОВАНО Управляющим Советом
Протокол №1
от «24» мая 2021 г..

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МАДОУ д/с№ 41
«Ласточка» г.Улан-Удэ
Иванова О.В.
«24» мая 2021г.



ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке
МАДОУ д/с№ 41 «Ласточка» г.Улан-Удэ
с применением принципов ХАССП

г.Улан-Удэ

2.Перечень нормативных документов, требования которых обязательны при осуществлении деятельности пищеблока

1. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
5. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
6. [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания"](#)
7. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
8. МР 2.3.6.0233-21«Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации"
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" *(вступает в силу с 01.09.2021г.)*
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
11. [СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#)
12. [СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"](#)
13. Постановление Правительства Российской Федерации № 1515 от 21.09.2020г. об утверждении «Правил оказания услуг общественного питания"
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
15. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"
16. ГОСТ 30494-2011. Межгосударственный стандарт. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях"

17. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»
19. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

Раздел 6.3.1.Лабораторно-инструментальные исследования: надо заменить следующие таблицы

6.3.1. Лабораторно-инструментальные исследования

6.3.1.1. Контроль качества готовой продукции

Объекты контроля	Показатели контроля	Периодичность контроля	НТД	Ответственный исполнитель
Холодные блюда и закуски	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством /шеф-повар по Договору с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
	Органолептические показатели	Каждая партия		
	Условия хранения +2 - +4*С Температура в толще готовой продукции	Каждая партия		
	Срок годности	Каждая партия		
Вторые блюда из курицы и мяса	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством /шеф-повар по Договору с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия».
	Органолептические показатели	Каждая партия		
	Условия хранения +2 - +4*С Температура в толще готовой продукции	Каждая партия		
	Срок годности	Каждая партия		
Вторые блюда из рыбы	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством /шеф-повар по Договору с лабораториями Управления федеральной
	Органолептические показатели	Каждая партия		

	Условия хранения +2 - +4*С	Каждая партия		службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
	Температура в толще готовой продукции	Каждая партия		
	Срок годности	Каждая партия		

6.3.1.2. Контроль санитарного состояния

Контролируемая операция	Показатели контроля	Периодичность контроля	Методы испытания	Ответственный исполнитель
Контроль качества обработки производственного посуды, инвентаря, оборудования, рук персонала, санитарной одежды	Микробиологические исследования смывов на БГКП, патогенную микрофлору, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в 6 мес.- смывы, 7 проб БГКП 1 раз в 6 мес.- смывы 3 пробы Сальмонеллез	По условиям Договора с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия	по Договору с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
Контроль санитарного состояния территории	Содержание территории: твердое покрытие, отвод ливневых вод и талых вод, своевременность уборки и вывоза мусора, наличие договора на вывоз мусора.	постоянно	Визуальный осмотр, проверка наличия договора.	Зав.производством /шеф-повар
Контроль условий труда: физических факторов на пищеблоке	Факторы микроклимата: -температура воздуха, -влажность воздуха, -скорость движения воздуха. Освещенность, -тепловое излучение, -шум, -вибрация.	- 2 раза в год : в холодный и теплый периоды года. - При вводе в эксплуатацию и вводе нового технологического оборудования.	ГОСТ 30494-2011. Межгосударственный стандарт. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях" СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	по Договору с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
Контроль соблюдения персоналом личной гигиены	1.Своевременность прохождения медицинских осмотров 2.Своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации 3.Наличие санитарной одежды, контроль за чистотой и своевременностью стирки и	1 раз в год 1 раз в год Постоянно	-Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» -СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические	по Договору с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия Завпроизводством /шеф-повар ,

	<p>починки.</p> <p>4.Наличие медицинской аптечки.</p> <p>5.Осмотр рук на гнойничковые заболевания, ведение Журнала осмотров рук на гнойничковые заболевания</p>	<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>требования по профилактике инфекционных болезней"</p> <p>-СанПиН 3.3686-21</p> <p>"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (вступает в силу с 01.09.2021г.)14.</p> <p>-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"</p>	
--	---	-----------------------------------	---	--

6.3.1.3. График лабораторного контроля

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	НТД	Ответственный исполнитель
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия

					питания населения. Методические рекомендации"	
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации"	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации"	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации"	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации"	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
7.	Исследования питьевой воды	Питьевая вода из	2 пробы	По химическим	МР 2.3.6.0233-21	В соответствии с Договором с

	на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	«Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
8.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
9.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	В соответствии с Договором с лабораториями Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия

На такую:

6.3.1. Лабораторно-инструментальные исследования

№п/п	Наименование исследований (измерений)	Вид исследований	Количество проб	НД, на соответствие которого проводится исследование	Кратность
1	Вода питьевая				
2	Пищевые продукты				
3	Готовые блюда				
4	Смывы				
5	Дезинфицирующие средство				
6	Инструментальные замеры				

И внести в остальные колонки данные из вашего Договора с ФБУЗ на 2020 год.