

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №182»

 Н.М. Редкус  
Приказ № 29 от 09.08 2025 г.



## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №182»

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №182»
Юридический адрес	ул. Попова, 74, г. Барнаул, Алтайский край, 656062
Фактический адрес	ул. Попова, 74, г. Барнаул, Алтайский край, 656062
ИНН	2223032560
КПП	222301001
Телефон	55-35-09, 55-33-64
e-mail	det_sad_182@mail.ru
Контактное лицо:	Заведующий Редкус Наталья Михайловна, завхоз Басалаева Галина Анатольевна

**ВНИМАНИЕ!** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

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

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

### *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.

(Выписка из 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. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
5. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 4.20220-20
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
8. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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"
9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

## Раздел № 2:

**Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №182»:**

заведующий Редкус Наталья Михайловна

Приказ № 04 от 09.01.2025

**Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда**

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
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 поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Предприятие	Предприятие
Контроль на этапе технологических процессов приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно  Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов	1 раза в год	МР № 4.2.0220-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Оборудование инвентаря в овощехранили	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раза в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
щак и складах хранения овощей, цех обработки овощей					и в Алтайском крае»	в Алтайском крае»
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели)	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства	По 2 пробы	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
					и в Алтайском крае»	в Алтайском крае»
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Химические средства для дезинфекции: Дез-хлор	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации	1 образец	2 раза в год	СанПиН 3.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

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

#### Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302-Н.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства		Младший воспитатель, подсобный рабочий, уборщик	13	2
Хлор и его соединения		Младший воспитатель, подсобный рабочий, уборщик	13	2
Тепловое излучение		Шеф-повар, повар, подсобный рабочий, рабочий по стирке и ремонту белья	5	2

#### Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	заведующий	воспитатели	младший воспитатель	прочие	повара	Всего
количество человек	1	14	10	18	2	<b>45</b>

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:** образовательная деятельность

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

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 25/07 от 28.12.2024

**Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление 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:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил: заведующий МБДОУ «Детский сад №182» \_\_\_\_\_ Н.М. Редкус