

ПРИНЯТО

Советом ДОУ

МБДОУ «Детский сад № 30»

г.о. Самара

Протокол № 3 от «29» декабря 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ «Детский сад № 30»

г.о. Самара

И.Н. Варенникова

(приказ от 11.01.2021 г. № 11-од)

ПОЛОЖЕНИЕ***О******ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ*****муниципального бюджетного дошкольного образовательного****учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 30»****городского округа Самара**

Положение о внутреннем производственном контроле разработано для МБДОУ «Детский сад № 30» г.о. Самара, положение включает вопросы контроля работы пищеблока: состояние здоровья работников пищеблока и качество исполнения ими функциональных обязанностей, качество поставляемых продуктов питания, качество приготовления пищи, состояние технологического оборудования и всех сфер, предусмотренных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Производственный внутренний контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и норматив, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровья детей.

Организация производственного контроля в дошкольных учреждениях регламентируется Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» (ст.32). Порядок организации производственного контроля определяется СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

Организацию проведения производственного контроля осуществляет ответственный работник дошкольного учреждения, назначенный приказом руководителя дошкольной образовательной организации.

Ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет руководитель дошкольной образовательной организации.

Один из основных документов, подтверждающих проведение в дошкольных организациях мероприятий по осуществлению производственного контроля - программа санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Действует программа без ограничения срока и пересматривается (вносятся изменения) при смене вида деятельности или других существенных изменений в деятельности организации.

При составлении программы производственного контроля первоначально определяется перечень объектов, подлежащих санитарно-эпидемиологическому контролю в соответствии с требованиями санитарных правил.

Объекты дошкольной организации, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

- территория организации,
- здание,
- помещения постоянного пребывания детей и другие помещения для занятий с детьми (спортивные и музыкальные залы, кабинеты для занятий и т.п.),
- медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок,
- пищевые продукты, питьевая вода,
- рацион питания,
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и другое оборудование,
- игры и игрушки,
- режим дня и учебных занятий,
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации,
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения,
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации,
- персонал объекта, условия труда сотрудников.

Программа производственного контроля составляется в произвольной форме. Но наиболее удобно ее сделать в виде таблицы, где предусматриваются следующие графы: объекты контроля, контролируемые параметры (показатели), точки контроля (контрольные критические точки), периодичность контроля, методы или методика контроля, ответственные лица (органы контроля).

В соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 программа в дошкольной организации также должна содержать следующие данные:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и

окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

7. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Перечень контролируемых параметров (показателей) определяется для каждого объекта производственного контроля.

Производственный контроль осуществляется тремя основными способами - визуальным, лабораторным и инструментальным. Визуальный контроль проводит специально уполномоченное должностное лицо (работник) организации, лабораторно-инструментальный контроль - аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключен договор на проведение соответствующих исследований.

Основными направлениями визуального производственного контроля являются:

1. контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и т.д.),
2. контроль санитарного состояния объектов производственного контроля,
3. контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования,
4. контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий,
5. контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указной на упаковке и в товаросопроводительном документе,
6. контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки),
7. контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья,
8. контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи,

9. контроль качества готовой пищи,
10. контроль состояния здоровья детей,
11. контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для лабораторно-инструментального производственного контроля факторов окружающей среды в дошкольных организациях необходимо предусмотреть проведение различных видов исследований, в том числе замеры микроклимата, мебели, уровня искусственной освещенности, напряженности электромагнитных полей и уровня шума, исследования качества и безопасности питьевой воды, готовой пищи и т.д.

Номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяют с учетом санитарно-технического состояния объекта.

При использовании в помещениях бактерицидных установок порядок и периодичность контроля их эксплуатации определяют в соответствии с рекомендациями Р 3.5.1904-04 "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях".

При выявлении нарушений санитарных правил на объектах производственного контроля руководитель должен принять соответствующие меры по устранению выявленных нарушений и недопущению их возникновения впредь.

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, им надлежит своевременно информировать органы санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблоке ДОО должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Блок мероприятий ежедневного контроля

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственный
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.: • сопроводительной документации на продукты (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации, для использования в детском питании); • качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).	Повар-бригадир Медсестра
2.	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: • органолептических показателей; • маркировки инвентаря и разделочных досок; • массы нетто одной порции; • полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов.	Члены бракеражной комиссии
3.	Состояние здоровья работников ДОУ: • утренняя термометрия; • осмотр кожных покровов сотрудников, которые контактируют с продуктами питания.	Медсестра
4.	Состояние здоровья воспитанников: • утренняя термометрия; • опрос родителей; • наблюдение в течение всего дня.	Воспитатели
5.	Соблюдение режима дня, образовательной деятельности: • организация прогулки; • организация приема пищи; • организация дневного сна; • организация образовательной деятельности.	Старший воспитатель (выборочно)
6.	Уборка помещений: • на пищеблоке: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и	Медсестра Заместитель заведующего по АХЧ

	дезинфицирующих средств; • в групповых помещениях: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка подоконников, санитарная обработка столов с применением моющих и дезинфицирующих средств; • в здании ДОУ: мытье полов в коридорах, удаление пыли и паутины, протирка подоконников, санитарная обработка туалетных комнат.	
7.	Состояние территории ДОУ: • состояние дорожек и подъездных путей; • безопасность оборудования на площадках для прогулок; • отсутствие опасных предметов.	Дворник Заместитель заведующего по АХЧ

Циклограмма производственного контроля

Месяц	Виды контроля	Ответственный
Январь	1.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 1.2. Контроль параметров микроклимата (температуры воздуха в групповых помещениях). 1.3. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм при приготовлении пищи. 1.4. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в ДОУ.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Февраль	2.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 2.2. Контроль наличия и правильности оформления документов на пищеблоке (документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования). 2.3. Контроль соблюдения требований по обработке детских игрушек, проверка наличия мелких игрушек и деталей, опасных для детей дошкольного возраста.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Март	3.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 3.2. Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования на пищеблоке. 3.3. Контроль за режимом эксплуатации бактерицидных рециркуляторов. 3.4. Контроль за качеством генеральной уборки помещений ДОУ.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Апрель	4.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 4.2. Контроль состояния территории ДОУ (уборка детских площадок, обследование неровностей на поверхности детских площадок). 4.3. Контроль организации двигательного режима воспитанников в течение дня.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>

Май	5.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 5.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении. 5.3. Лабораторные исследования песка в детских песочницах. 5.4. Проверка состояния оборудования на детских площадках. 5.5. Контроль соблюдения дезинсекционных и дератизационных мероприятий.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Июнь	6.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 6.2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товаросопроводительном документе, наличие товарных ярлыков. 6.3. Контроль параметров микроклимата (температуры воздуха в помещениях ДОУ). 6.4. Контроль за организацией питьевого режима воспитанников во время прогулок.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Июль	7.1. Проведение мероприятий еженедельного контроля (приложение 1). 7.2. Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки). 7.3. Контроль за санитарным состоянием холодильного оборудования на пищеблоке.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Август	8.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1) 8.2. Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров). 8.3. Контроль качества готовой пищи. 8.4. Контроль санитарного состояния столовой посуды, технической исправности оборудования. 8.5. Контроль технической исправности системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения, санитарно-технических систем водоснабжения и канализации.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>

Сентябрь	9.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1) 9.2. Контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья. 9.3. Контроль наличия и правильности оформления документов по организации образовательно-воспитательной деятельности в ДОУ. 9.4. Контроль состояния мебели, ее соответствия росту ребенка.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Октябрь	10.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 10.2. Организация медицинского осмотра сотрудников. 10.3. Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены. 10.4. Контроль соблюдения санитарных норм на пищеблоке.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Ноябрь	11.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 11.2. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий. 11.3. Контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>
Декабрь	12.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1). 12.2. Контроль параметров микроклимата (температуры воздуха в помещениях ДОУ). 12.3. Контроль за организацией приема пищи детей, сервировка стола, соблюдение норм питания.	<i>Заведующий, ответственный за организацию ПК</i>