

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Колосок»

ПРИКАЗ

31.08.2021г

№ 57

О назначении ответственного  
за организацию питания

В целях обеспечения организации питания воспитанников, создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья детей в 2021-2022 учебном году

**Приказываю:**

1. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников МДОУ «Колосок» старшую медицинскую сестру Воронову Галину Николаевну.
2. Ответственной за организацию питания Вороновой Г.Н.:
  - 2.1. Осуществлять контроль:
    - за организацией и качеством питания;
    - за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком.
    - за санитарным состоянием пищеблока
    - за уровнем сбалансированности питания воспитанников.
  - 2.2. Вести соответствующую документацию, согласно требованиям СанПин.
  - 2.3. Обсчитывать ежедневное меню.
  - 2.4. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
3. Утвердить перспективное меню детского сада на 2021-2022 учебный год.
4. Утвердить Программу производственного контроля. (Приложение №1).
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая:

Г.И.Зиминова



С приказом ознакомлены:

<i>Воронова Г.Н.</i>	<i>В</i>

Приложение №1

Утверждено приказом №57 от 31.08.2021г

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,  
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Колосок»  
2021-2022 учебный год.**

## **1. Общие сведения.**

### **1.1. Наименование учреждения, адрес:**

Юридический адрес: 152430, Ярославская область, Первомайский р-н, п.Пречистое, ул.Ярославская, д.72а

Фактический адрес: 152430, Ярославская область, Первомайский р-н, п.Пречистое, ул.Ярославская, д.72а

### **1.2. Учредитель: Администрация Первомайского муниципального района**

### **1.3. Виды осуществляемой деятельности:**

1.4. Лицензия департамента образования Ярославской области на осуществление образовательной деятельности: №445/16 от 12.10.2016г. серия 76ЛО2 № 0001226

Лицензия департамента здравоохранения и фармации Ярославской области на осуществление медицинской деятельности: № ЛО-76-01-002041 от 07 ноября 2016г

*Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.*

*Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.*

При организации общественного питания в учреждении руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень (ФИО) ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля.
3. Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта контроля.
4. Лабораторные исследования.
5. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания.

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 1, 5, 21 «Пищевая продукция в части её маркировки».
3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
4. Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300-1 «О защите прав потребителей».
5. ФЗ от 27 декабря 2002 г № 184 –ФЗ «О техническом регулировании».
6. ФЗ от 17 сентября 1998 г № 157 –ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» ( если есть медицинское обслуживание)
7. «Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза» от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе». ЕСТ
8. СанПиН 2.3./ 2.4. 3590 – 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СП 3.1./ 2.4. 3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
10. СП 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
12. СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
13. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
14. ТР ТС 021/2011 ст. 4.6.«Требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
15. ТР ТС 021/2011 ст. 4.9 «Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
16. ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». «Требования к маркировке пищевой продукции».
17. ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).
18. ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).

19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» ( Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).
20. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции, утвержденной решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32».
21. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07. 2012 г № 58.
22. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).
23. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
24. ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
25. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
26. **СанПиН 2.1.4.1074 -01** «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения»; ТР ТС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду.

### 3. Специалисты, ответственные за организацию производственного контроля.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Зиминова Галина Ивановна	Заведующая
2	Игнатъева Наталия Николаевна	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе
3	Воронова Галина Николаевна	Старшая медсестра
4	Уханова Любовь Вячеславовна	Заведующий хозяйством
5	Гузина Мария Васильевна	Шеф - повар

**4.Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены  
функции по осуществлению производственного контроля;  
формы учёта и виды контроля.**

Наименование мероприятия		периодичность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	Зиминова Г.И.
2	Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Игнатьева Н.Н.
3	Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 12.04.2011 г. № 302Н	при поступлении и на работу, далее ежегодно	наличие медицинских паспортов	Воронова Г.Н.
4	Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов	постоянно	наличие документов	Воронова Г.Н.
5	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	Игнатьева Н.Н.
6	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	Уханова Л.В.
7	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	Уханова Л.В.
8	Контроль за	постоянно	Акты при	Воронова Г.Н.

	состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	но	наличии нарушений	
9	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	Уханова Л.В.
10	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	Уханова Л.В.
11	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	Уханова Л.В.
12	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Уханова Л.В.
13	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	Уханова Л.В.
14	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	Воронова Г.Н.
15	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Воронова Г.Н.
16	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	Игнатьева Н.Н.
17	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждой кабине те), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Воронова Г.Н.
18	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию	Воронова Г.Н.



	правильностью приготовления дезрастворов.		моющих и дезосредств	
19	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	постоянно	Уханова Л.В.
20	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом учебного года	Акты приёмки	Гузина М.В.
21	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	Гузина М.В.
22	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе; - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания; - контроль за	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации столовой по утвержденной форме: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - «Журнал бракеража готовой продукции». Утверждённое примерное двухнедельное	Уханова Л.В.  Воронова Г.Н.

	технологией и качеством готовых блюд, - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.		меню. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков. Технологические (ТК) и технико – технологические (ТТК) карты.	
23	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	постоянно	Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке. Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства.	Гузина М.В.
24	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	Гузина М.В., Уханова Л.В.
25	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	Воронова Г.Н.

	заболеваний			
26	Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	Воронова Г.Н.
27	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно		Воронова Г.Н.
28	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды	постоянно		Уханова Л.В.

### 5. Лабораторные исследования.

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
2	Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям.	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
3	Измерение освещённости	Детский сад, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
4	Измерение микроклимата	Детский сад, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания. Технологическая пищевая лаборатория.

**6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.**

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления	Уханова Л.В.	Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	Уханова Л.В.	1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	Уханова Л.В.	1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий.
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенны	Уханова Л.В.	1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение

	длительное время.	ми микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Уханова Л.В.	1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.