

«СОГЛАСОВАНО»

Старший воспитатель Детского сада «Сказка»

г. Нефтегорска

Корякина И.А.

«01» апреля 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СОШ №3

г. Нефтегорска

Токарев Д.Д.

«01» апреля 2022 г.



ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ДЕТСКОМ САДУ «СКАЗКА» Г. НЕФТЕГОРСКА

Наименование ДОУ: Структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №3 «Образовательный центр» города Нефтегорска муниципального района Нефтегорский Самарской области – детский сад «Сказка» города Нефтегорска.

сокращенное – Детский сад «Сказка» г. Нефтегорска;

Место нахождения: 446600, Самарская область, Нефтегорский район, г. Нефтегорск, ул. Пионерская дом 3;

Адрес места осуществления образовательной деятельности: 446600, Самарская область, Нефтегорский район, г. Нефтегорск, ул. Пионерская дом 3;

Директор школы: Токарев Дмитрий Дмитриевич

Старший воспитатель: Корякина Ирина Алексеевна

Телефон: 8(84670) 2-04-73

Члены бракеражной комиссии (Приказ ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска от 17.01.2022 г. № 21-од):

Председатель комиссии – старший воспитатель Детского сада «Сказка» г. Нефтегорска- Корякина И.А.

Члены комиссии: Константинова С.В., калькулятор, мед. сестра

Ямщикова И.А., кладовщик

Петрова Н.В., повар

Пирогова Е.А., повар

Фаст Е.И., повар

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Ф.И.О./должность ответственного должностного лица	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Ямщикова И.А., кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям,	- каждая партия	Ямщикова И.А., кладовщик	

	вспомогательных материалов		обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации			отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия	Ямщикова И.А., кладовщик	План мероприятий по контролю за организацией питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.)
			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Ямщикова И.А., кладовщик	Положение об организации питания в ДОУ, утв. Приказом директора ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска от 01.09.2021 г. № 289-1-од
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	аккредитованная лаборатория	
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	Корякина И.А., ст. воспитатель	ТР ТС 005/2011;
			- оценка маркировки, сроков годности	- ежедневно	Ямщикова И.А., кладовщик	ТР ТС 021/2011;

			- оценка состояния упаковки	- ежедневно		ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; Положение об организации питания в ДОУ, утв. Приказом директора ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска от 01.09.2021 г. № 289-1-од
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Корякина И.А., ст. воспитатель	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно	Ямщикова И.А., кладовщик;	
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно	Константинова С.В., калькулятор, мед. сестра; Повара пищеблока	

			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию;
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Корякина И.А., ст. воспитатель Ямщикова И.А., кладовщик; Константинова С.В., калькулятор, мед. сестра; Повара пищеблока Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию;
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:		привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия
			1) органолептическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале		
			2) физико-химическим, включая показатели,	2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции,		

			<p>характеризующие фальсификацию</p> <p>3) микробиологическим</p> <p>4) санитарно-химическим</p> <p>5) паразитологическим</p> <p>6) радиологическим</p>	<p>категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции</p>		<p>на выпускаемую продукцию;</p> <p>Положение об организации питания в ДОУ, утв. Приказом директора ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска от 01.09.2021 г. № 289-1-од</p> <p>План мероприятий по контролю за организацией питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.</p>
1e	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции</p> <p>- оценка состояния упаковки готовой продукции</p>	<p>- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале</p>	<p>Корякина И.А., ст. воспитатель</p> <p>Ямщикова И.А., кладовщик;</p>	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>План мероприятий по контролю за</p>

						<p>организацией питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
2) Производственное оборудование, инвентарь						
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Корякина И.А., ст. воспитатель Ямщикова И.А., кладовщик; Повара пищеблока	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Повара пищеблока	
			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по	Ответственное должностное лицо по договору со специализированной организацией	

				эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно		
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	<p>Корякина И.А., ст. воспитатель</p> <p>Повара пищеблока</p> <p>специализированная организация по договору</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	<p>Корякина И.А., ст. воспитатель</p> <p>Ямщикова И.А., кладовщик;</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p>

					Константинова С.В., калькулятор, мед. сестра; Повара пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:		Ст. воспитатель, Корякина И.А. привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21 Положение об организации питьевого режима , утв. 22.01.2021 г. План мероприятий по контролю за организацией питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.
- микробиологические			- не реже 1 раза в квартал			
- санитарно-химические			- не реже 1 раза в 6 месяцев			
- физико-химические			- не реже 1 раза в квартал			
- радиологические			- не реже 1 раза в квартал			

46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- перед использованием	Ст. воспитатель, Корякина И.А. Ашихмина Т.Г., завед.хозяйством ДОУ;	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием	Новикова Н. Ю., кухонный рабочий	
			- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 2 раза в год	привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией	Ст. воспитатель Корякина И.А.,	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20 План мероприятий по контролю за организацией
			- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом	привлекаемая аккредитованная лаборатория	

				<p>технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции:</p> <p>обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии</p>		<p>питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.</p>
4г	Личная гигиена персонала	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<p>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</p>	<p>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p>	<p>Ст.воспитатель , Корякина И.А., Константинова С.В., мед. сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p>

			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы в течение смены		план ХАССП предприятия
			- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течение смены		План мероприятий по контролю за организацией питания (утв. директором ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска 12.01.2022 г.