

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Профкома

А. Акаева Акаева Э.А.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКДОУ «Теремок»

А. Акаева Акаева А.М.

Приказ № 99/п от 31 » 08 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о производственном контроле в
МКДОУ детский сад «Теремок»

Принято

Педагогический совет

МКДОУ д./с «Теремок»

Протокол № 1 от 30.08 2022 г.

с. Тотурбийкала

Программа производственного контроля ДООУ (далее - ППК) формируется в соответствии с требованиями санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (ред. от 01.01.2001), и утверждается руководителем ДООУ.

ППК является внутренней системой контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в ДООУ. Организовать выполнение программы можно как своими силами, так и с помощью сторонних учреждений, например, лабораторий, аккредитованных для проведения необходимых исследований, дезстанций, предприятий по утилизации отходов и других.

Формирование ППК начинается с определения:

- контрольных точек: пищеблок и бассейн
- периодичности контроля в каждой контрольной точке 1 раз в полугодие
- проведения лабораторных исследований;
- контроля технического состояния оборудования;
- выполнения дезинфекционных и наладочных работ на оборудовании;
- проведения медицинских осмотров персонала и др.

Следует также помнить о мероприятиях ежедневного контроля (Приложение 1), результаты которых фиксируются в соответствующих журналах (бракеражных журналах поступающего сырья, готовой продукции, температурного контроля и др.)

Контрольные точки - место проведения контроля в целях идентификации опасного фактора и (или) управления риском, т. е. точка, измерение определённого параметра в которой характеризуется текущий производственный процесс.

В приложении 2 представлена циклограмма производственного контроля пищеблока ДООУ.

Так же важно помнить, что при обновлении оборудования, по завершении ремонтных или наладочных работ, включении нового оборудования в технологический процесс необходимо проводить внеплановые исследования в контрольных точках, которые отражают безопасность данного участка производственного процесса. Так, например, оценка эффективности работы местной **вентиляции**, ее исправности проводится планово раз в год, а внепланово - по окончании ее ремонта

Приложение. 1

Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока ДООУ

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия **специализированного транспорта**, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорте соблюдения температурных условий при транспортировке),
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (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).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в т. ч.:

- исправности **холодильного оборудования**;

- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;

- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря)
- маркировки инвентаря и разделочных досок:

- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- еженедельно с применением **моющих средств** моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли и копоти и т. п.

Приложение. 2

Циклограмма производственного контроля пищеблока ДОО

1. Январь

1.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

1.2. Лабораторные исследования блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Данные исследования проводятся не реже одного раза в шесть месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуемых удвоение количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, **вспомогательных материалов**, воды и воздуха, санитарной одежды, санитарной работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

1.3. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении.

1.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

1.5. Утилизация ртутьсодержащих отходов.

1.6. Генеральная уборка помещений пищеблока.

Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок. Также в ДОО ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств, в которых указываются площади пищеблока, подлежащие дезинфекции и расход дезсредств на данную площадь помещения.

2. Февраль

2.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

2.2. Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии).

2.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды пересовала, чистой столовой посуды и приборов.

2.4. Генеральная уборка помещений пищеблока. Проводится раз в год.

Помимо генеральной уборки на пищеблоке проводятся дезинсекция и дератизация периодичность которых отмечается в журнале контроля

кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Периодичность осуществления дезинсекции и дератизации указывается в договорах. Наряду с данным видом обработки помещений пищеблока необходимо проводить оценку качества выполненных работ и их эффективность. Условия повторной обработки при обнаружении дефектов в **выполненных работах** (появление насекомых, следов пребывания грызунов и т. д.) должны быть отражены в договоре с организацией, проводившей данные работы.

3. Март

3.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

3.2. Оценка эффективности работы местной вентиляции и ее исправности с фиксацией результатов в акте.

Если оценка эффективности была внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций.

3.3. Оценка своевременности профилактических **ремонтных работ** (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличие аварийного и резервного оборудования.

3.4. Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и **канализационной** сетью.

3.5. Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования.

3.6. Генеральная уборка помещений пищеблока

4. Апрель

4.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

4.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении.

4.3. Утилизация ртутьсодержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией, аккредитованной на утилизацию данного вида отходов).

4.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук, спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

4.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

5. Май

5.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

5.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.

6. Июнь

6.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

6.2. Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим, микробиологическим показателям.

6.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов (результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале).

6.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

6.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

7. Июль

7.1. Проведение мероприятий еженедельного контроля (приложение 1).

7.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении

7.3. Утилизации ртутьсодержащих отходов.

7.4. Генеральная уборка помещений пищеблока.

8. Август

8.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1)

8.2. Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров).

8.3. Контроль, своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования.

8.4. Проверка наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и **канализационной сетью**.

8.5. Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией и результатов в актах технического контроля.

8.6. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

8.7. Генеральная уборка помещений пищеблока

Проводится раз в год при исправной работе оборудования. При наличии признаков неисправности оценка и замена оборудования проводятся внепланово, незамедлительно.

9. Сентябрь

9.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1)

9.2. Наладочные работы оборудования пищеблока.

9.3. Генеральная уборка помещений пищеблока

10. Октябрь

10.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

10.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении.

10.3. Утилизации ртутьсодержащих отходов.

10.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

10.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

11. Ноябрь

11.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

11.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.

12. Декабрь

12.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

12.2. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

12.3. Генеральная уборка помещений пищеблока

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861700

Владелец Акаева Асиль Махтиевна

Действителен с 19.03.2024 по 19.03.2025