Программа

производственного контроля

МДОУ «Детский сад

с. Любицкое Пугачевского района Саратовской области»

на 2012-2013 г.г.

***Программа*** разработана на основании ст.32 Закона №52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благопрлучии населения»; СП 1.1.1058 – «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий.»

***Цель программы*** производственного контроля – обеспечение выработки гарантированной по показателям качества и безопасности продукции.

***Требования к программе производственного контроля:***

- программа производственного контроля состовляется в произвольной форме и включает следующие данные:

1. перечень официально изданных санитарных правил.

2 перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

3 перечень 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 подбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания периодичности отбора проб)

4 перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке,

5 перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

6 перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

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

***Порядок организации и проведение производственного контроля:***

1. Производственный контроль за соблюдениемсанитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий проводится юридическим лицом в соответствие с осуществляемой им деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий
2. Целью контроля является обеспечение безопасности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, саниторно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, а так же сырье, готовая продукция, отходы производства и потребления.
4. Производственный контроль включает:

* Наличие официально изданных санитарных правил
* Осуществление лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами
* На рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье
* Сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации
* Организацию мединских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки
* Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством
* Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
* Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях.

1. Номенклатура , объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидимеологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
2. Необходимые изменения и дополнения в программу производственного куонтроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно- эпидемиологическую обстановку и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем.

**1.Ответственный** за выполнение программы производственного контроля является заведующий МДОУ Машихина Н.М.

**2.Паспорная часть:**

МДОУ»Детский сад с. Любицкое» расположено по адресу: с. Любицкое, ул. Советская.д.55.

**Набор помещений**: здание детского сада построено по проекту, одноэтажное, светлое, отопление электрическое, вода из поселкового водопровода. Имеется очиститель воды «Радуга». Групповая и спальная комната отделены друг от друга. Пищеблок оснащен необходимым оборудованием два холодильника, электроплита.

**Технологическое, складское оборудование:** плита электрическая 1 комфорочная -1;

Плита электрическая – 1;холодильник бытовой-2,стол разделочный -3,весы-1,разделочные доски-5,ножи-5

**3. Входной конроль**

Приемка сырья: заведующий детского сада – Машихина Н.М.

- Проверка пищевых продуктов по внешнему виду и наличию документов: товарно-транспортной накладной, качественного удостоверения, сертификата соответствия;

- соответствие маркировки документам,

- ведение «Журнал бракеража сыропродукции»

Хранение сырья:ответсвенный повар Кошелева О.П.- Складирование сырья:холодильник,щкаф для хранения продуктов;

Условия хранения сырья:ведется контроль температуры, сроков реализации продуктов.

**4. Технология производства**

Ассортимент вырабатываемой продукции:согласно примерного 10 дневного меню, утверждаемого заведующей детского сада.

Производственный процесс: ответственная повар Кошелева О.П.

- подготовка и первичная обработка сырья в соответсвии с инструкцией по обработке (ответ повар Кошелева О.П.)

- визуальный контроль за качеством обработкуи сырья и за испрпвностью оборудования (визуально по приборам отв повар Кошелева О.П.)

- соблюдение рецептуры и поточности технологического процесс(ответ повар Кошелева О.П.)

-бракераж готовой продукции заведующий Машихина Н.М.

-выпуск и хранение готовой продукции в производстве (ответ повар Кошелева О.П.)

**5.Выходной контроль**

Готовая продукция: ответственный повар Кошелева О.П.

- хранение готовой продукции в соответствие со сроками и условиями хранения;

- отпуск готовой продукции.

**6. Требования к персоналу**

На работу принимаются лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие допуск к работе. Персонал проходит обязательное гигиеническое обучение. Лица, не имеющие допуска к работе и не прошедшие обучение, к работе не допускаются. Каждый работник обязан поставить в известность руководителя о наличии инфекционных заболеваний в семье или наличии кишечных расстройств у работника – ответственная Машихина Н.М. заведующий детского сада.

Отметка о состоянии здоровья повара проставляется ежедневно в Журнал здоровья, ответ Машихина Н.М., заведующий детского сада.

Повар обеспечивается двумя комплектами санитарной одежды. Для соблюдения правил личной гигиены повар обеспечивается мылом и полотенцем – ответ Машихина Н.М., заведующий МДОУ.

По окончании смены проводится уборка помещений в специально выделенном персоналом и специально выделенном и промаркированным уборочным инвентарём с применением дезинфицирующих и моющих средств, разрешенных к применению санэпиднадзором- ответ за качество уборки помещений Машихина Н.М. Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенном месте – ответ. Машихина Н.М., заведующий детского сада.

Ответственный за содержание рабочего места- работник этого места.

Санитарный день проводится в последнюю пятницу каждого месяца с 14.00- 16.00 часов.

**Критические точки в процессе производства:**

- качество и безопасность поступающего сырья и готовой продукции;

- нарушение технологических процессов;

- нарушения при хранении готовой продукции;

- нарушения при отпуске готовой продукции;

-нарушение персоналом правил личной гигиены;

- неудовлетворительные результаты лабораторного исследования в процессе осуществления производственного контроля.

Контроль осуществляется посредством лабораторных исследований.

**Возможные аварийные ситуации:**

- отключение или прорыв водопроводной сети,

- отключение электроэнергии;

-острые инфекционные заболевания среди персонала.

**Меры:**

Информирование территориального отдела по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Пугачевском районе – ответ Машихина Н.М.

- при отсутствии водоснабжения – прекращение выработки продукции, обращение в соответствующие обслуживающие организации- ответ МашихинаН.М.

- приостановление реализации продукции, по которой получены неудовлетворительные результаты лабораторных исследований- ответ Машихина Н.М., заведующий детского сада;

- приостановление выработки продукции при обнаружении несоответствии сырья действующим нормативным документам- ответ Машихина Н.М. заведующий детского сада;

- повторное исследование продукции при получении неудовлетворительных результатов- ответ Машихина Н.М.

- принятие других мер. Предусмотренных законодательством РФ- ответ Машихина Н.М., заведующий детского сада.

**Условия труда персонала:**

Количество работающих- 1 чел.

Часовой рабочий день -9 часов

Часовая рабочая неделя – 40 часов

Охрана окружающей среды:

- своевременный вывоз отходов,

- охрана почвы.

**Список нормативных документов:**

1. Закон «О защите прав потребителей» №2300 от 7.02.1992г.
2. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов №9 от 2.01.2000г.»
3. Нормативная документация на вырабатываемую продукцию ( Сборник рецептуры блюд питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4.2003 Департамента потребительского рынка и услуг г.Москвы)
4. Санитарные правила, инструкции: «Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы», СанПин 2.4.5.2409-08, санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного конроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемическому(профилактических) мероприятий.

**Список журналов:**

1. журнал брокеража сырой продукции
2. журнал брокеража готовой продукции
3. журнал здоровья
4. журнал проведения витаминизации
5. журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

**Перечень должностей работников.подлежащих медицинским осмотрам профессиональной гигиенической подготовке:**

Повар

Воспитатель

Младший воспитатель

Заведующий

Сторож