

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ «Детский сад № 53» г. Находка

В.А. Глазкова

2022 г.



Программа производственного контроля
с помощью принципов ХАССП в соответствии с СанПиН 2.3. /2.4.3590-20
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 53» г. Находка

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 МБДОУ «Детский сад № 53» г. Находка (далее-ДОУ).

Программа разработана в соответствии:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарноэпидемиологическом благополучии населения"
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции».

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.

Объект производственного контроля - все этапы технологического процесса, сырьё, готовая продукция, отходы, транспортировка и реализация продукции, выполнение работ или оказание услуг, связанных с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Потенциально опасные факторы при организации питания являются:

- *Физические опасности - инородные тела (металл, осколки стекла и хрупких предметов и т.д.), которые могут привести к физическим травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и др.) или вызывать эстетическую неприязнь (волосы).*

В продукцию физические факторы могут попасть с сырьём, с оборудования, помещения, от сотрудников.

Используемые меры контроля и предупреждения:

попадания в продукцию опасных факторов: визуальный осмотр, гарантии поставщиков, установка магнитов, использование сит.

- *Химические опасности – это аллергены, антибиотики, токсичные вещества, пестициды, пищевые добавки, не*

допущенные для пищевых производств, упаковочные материалы, дезинфицирующие средства, смазочные материалы, а также медицинские и лекарственные препараты.

• Микробиологические опасности – присутствие в готовых блюдах патогенных микроорганизмов, которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Общие сведения.

1.1. Наименование учреждения, адрес:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 53" Г. НАХОДКА

Организационно-правовая форма юридического лица:

Муниципальные бюджетные учреждения

Форма собственности:

Муниципальная собственность

ОГРН

1082508004798

Дата регистрации

06.11.2008

ИНН 2508086876

КПП 250801001

Общая площадь: 1837,60 кв.м.

Этажность: 2

Назначение: нежилое.

1.2. Учредитель: муниципальное образование Находкинского городского округа

1.3. Виды осуществляемой деятельности: 85.11 Образование дошкольное

1.4. Лицензия департамента образования и науки Приморского края на осуществление образовательной деятельности № 281 от 13 ноября 2015 года.

			инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий
4.	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение 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 технологическо-го и холодильного оборудования	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.

