

**Программа  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детский сад №12 «Солнышко» МО г-к Анапа**

«Утверждаю»:  
Заведующая

С.Н.Фолосова

« 09 » 01 2025 г.

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнения работ и оказания услуг, а также производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам (периодичности) и видам (формам) контроля, а также определяет лиц, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Пояснительная записка.

1.Характеристика объекта.

**Наименование предприятия:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №12 «Солнышко» МО г-к Анапа

**Вид предприятия:** Дошкольное образовательное учреждение

**Юридический адрес:** 353440, Россия, Краснодарский край, г. Анапа, ул.Микрорайон №12, дом 25

**Фактический адрес:** Краснодарский край, г.Анапа, ул.Микрорайон №12, дом 25

**Режим работы предприятия:** 12-ти часовой режим работы ежедневно с 7.00 до 19.00, выходной: суббота, воскресенье.

**Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия:** заведующая Фолосова Светлана Николаевна

**Телефон руководителя предприятия:** 3-57-92

**Вид осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:**

Организация питания, пребывание детей, посещающих МБДОУ, их медицинское обслуживание и организация питания.

**Санитарно-эпидемиологическое заключение:** № 23.КК.26.000.М.008804.09.11, дата\_\_

05.09.2011 г., срок действия \_\_ бессрочно\_\_

**Год постройки:** 1976г

**Общая характеристика объекта:**

Площадь территории 2000 кв.м.

Перечень по техпаспорту всех помещений с указанием площади: спальные помещения – 9, групповые помещения – 13, раздевалльные – 7, мочные – 12, туалетные – 12, , музыкальный зал – 1, зимний сад – 1, медицинский кабинет - 1, изолятор – 1, процедурная – 1, кабинет логопедов – 2, прачечная – 1, пищеблок – 1, складские помещения – 4, санузлы общего пользования – 2.

Договор на вывоз ТБО №666 от 09.01.2023г

**Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам).**

- Водоснабжение централизованное;
- Канализование централизованное;
- Договор с МУП Водоканал № 649 от 09.01.2021г
- Энергоснабжение по договору № 4975 от 09.01.2021г
- Искусственное освещение территории и внутренних помещений (лампы накаливания, люминесцентные)- люминесцентные лампы в защитной арматуре;
- Система отопления: централизованная
- Система кондиционирования: центральная вытяжка

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

**Здание (сооружение) объекта;**

Пищеблок ДООУ расположен во встроенном здании, на 1 этаже.

Общая площадь: 63,6 кв.м.

- Пищеблок предназначен для работы на сырье. Имеется следующий состав помещений (цех готовой продукции, овощной цех, мясной и холодный цех, технологическое оборудование: 2 морозильные камеры, 2 холодильника, картофелечистка, 4 электромясорубки, овощерезка, тестомес, протирачная машина, электросковорода, 2 электроплиты, жарочный шкаф, электрокипятильник на 150 литров; туалет и душевая);

Поточность технологических процессов соблюдается;

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами (4 разряд у всех поваров). Повышение квалифицированных кадров проводится в соответствии с установленными требованиями;

**Количество детей: 389, персонала 79**

**Производится:** один завтрак, второй завтрак, один обед, один полдник, один ужин: (Приказ № 27 от 10.01.2023.)

**Транспортные мощности предприятия:** Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика при наличии санитарного паспорта

Объем оказываемых услуг производства:

- первые блюда (перечень блюд: борщи, рассольник, щи, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями)
- Блюда из рыбы (рыба отварная, припущенная, тушеная, печеная, блюда из рыбной котлетной массы)
- Блюда из мяса и мясных продуктов (мясо отварное, тушеное, плов, изделия из рубленного мяса, блюда из птицы отварные, тушеные, изделия из рубленной птицы).
- гарниры (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные);