

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 56/1
г. Челябинска»
_____Чепелева Н.В.
«_5_» _октября_ 2023 г.

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил, выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий, за безопасностью пищевой продукции с применением
принципов ХАССП
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
«Детский сад № 56/1 г. Челябинска»**

Челябинск 2023

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая новая Программа производственного контроля в МБДОУ «Детский сад № 56/1 г. Челябинска» (детском саду) регламентирует в 2023 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в МБДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля МБДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «ДС №56/1г. Челябинска» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ:

Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских

осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56/1 г. Челябинска»

Юридический адрес:

454047, г. Челябинск, ул. 60-летия Октября, 6А

Фактический адрес:

454047, г. Челябинск, ул. 60-летия Октября, 6А

Руководитель:

Заведующий Чепелева Наталья Викторовна

Номер телефона:

г. Челябинск, ул. 60-летия Октября, 6А, тел. 225-07-94

Структурное подразделение (СП): ул. Дегтярева, 37, тел. 736-22-38

Адрес электронной почты:

mdou56met@mail.ru

Номер ИНН:

7450012111

Номер свидетельства о постановке на учет в налоговом органе (ОГРН):

1027402819487

Вид деятельности:

Виды деятельности (по ОКВЭД)

85.11

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание на 4 группы; помещение в жилом доме на 2 группы

Площадь:

пищеблок основного здания на 1 этаже:

цех сырой продукции 17,4 кв.м.

цех готовой продукции 21,3 кв.м

склад 14,6 кв.м

овощной склад (подвал) 18,2 кв.м

пищеблок в СП 24,8 кв.м

склад 10,5 кв.м.

Система отопления:

Централизованная

Система водоснабжения:

Централизованная

Система канализации:

Централизованная

Система вентиляции:

Вытяжная

Освещение:

Искусственное и естественное

Ассортимент:

Макаронные изделия отварные
Икра кабачков
Чай с сахаром
Батон с маслом, сыром
Свежие фрукты (банан, яблоко, груша)
Салат овощной (свекла запеченная)
Борщ со сметаной
Азу с отварным картофелем
Компот из смеси сухофруктов
Хлеб
Молоко кипяченое
Кондитерские изделия (вафли, печенье)
Каша геркулесовая молочная
Яйцо
Какао с молоком
Какао со сгущенным молоком
Картофель отварной
Кукуруза консервированная
Салат овощной (свежий/соленый огурец)
Свекольник со сметаной
Гуляш из отварного мяса
Перловка отварная с маслом
Капуста тушеная
Омлет натуральный
Салат овощной (из квашеной капусты)
Рассольник со сметаной
Жаркое по-домашнему
Булочка «Домашняя»
Каша рисовая молочная
Салат овощной (свекольная икра)
Суп Харчо
Котлета мясная
Каша гречневая рассыпчатая
Булочка с сахаром
Каша пшеничная молочная
Зеленый горошек консервированный
Борщ «Сибирский» со сметаной
Плов с отварным мясом
Булочка «Нежная»

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	Распоряжение
2	Музыкальный работник Учитель-логопед Учитель-дефектолог Воспитатель Помощник воспитателя Инструктор по гигиеническому воспитанию Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе	<p>– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <p>– исполнение мер по устранению выявленных нарушений</p>	
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных ис 	Приказ

		<ul style="list-style-type: none"> следований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ от 05.03.2021 № 68

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП
4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Рабочие места в помещениях пищеблока		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2	СП 2.2.3670-20	

				точки		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПи Н 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПи Н 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПи Н 1.2.3685-21	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный	Содержание вредных веществ (фенол, формальдеги	После ремонтных работ, установки новой	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и	СанПи Н 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторн

	состав воздуха)	д, бензол и т.п.)	мебели, покупки книг	музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)		ых методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПи Н 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПи Н 1.2.3685 - 21, Сан ПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПи Н 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;		

				<p>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по административно-	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	хозяйственной работе			
4	Ведущий юристконсульт	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель-дефектолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Повар	2	1 раз в год	ежегодно
13	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Сторож	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Уборщик производственных и служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И РАЗРАБОТКА МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРИ ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЦЕССА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	
	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	

Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня		
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения		
Микроклимат помещений	– температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)		
	– кратность проветривания				
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно		
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно		
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания		
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной		
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки		
Спортивный инвентарь	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно		
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц		
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи		
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно		
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней		
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)		СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	
	– соответствие упаковки и				

	маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждая партия	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	
	- температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждый технологический цикл	

	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	
	- дата и время реализации		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	
	Обучение и аттестация работников (кроме работников)		1 раз в 2 года	

пищеблока)			
------------	--	--	--

**5 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ
ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	
Журнал аварийных ситуаций	По факту	
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	
Личные медицинские книжки работников	По факту	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	
Журнал производственного контроля	По факту	

**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 НАДЗОР**

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических

		целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

7 ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических)	При формировании штата и по	

	мероприятий и проведение производственного контроля	необходимости	
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно(при выявлении)	
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	

Программу разработали:

_____/_____/_____
Ответственный _____ по _____ питанию

/_____/ **Удалить?**

Согласовано:

Заведующий МБДОУ ДС _____ /_____ /

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

(идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

В производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

(в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений .

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Термины, определения и сокращения.

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 с изменениями от 14 июля 2021 и ГОСТ Р 51705.1-2001 года а также следующие сокращения:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

- **система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
- **группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- **опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками,
- **риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- **допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя,
- **недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска,
- **безопасность** - отсутствие недопустимого риска,
- **анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- **предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **корректирующее действие (КД)** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка (ККТ)** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- **предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,
- **система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

- проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- внутренняя проверка:
Проверка (аудит), проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации определяет и документирует Политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение 13)
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение 16).
- Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций (Приложение 17).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в образовательных организациях (Приложение 18).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 19).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 20).

Программа производственного контроля

1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда. Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповая комната, спальня, приемная, классные комнаты, раздевалка, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
 - Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
 - Организацию медицинских осмотров. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством. • Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
 - 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 Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
 - Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии (Приложение 32)
6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.
7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.
8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОУ.

Обязанности и ответственность должностных лиц

учреждения за осуществление Программы производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:
 - приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
 - прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Проведение анализа рисков.

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть: - люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,

- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ОУ **Опасность и её источник** Контрольные мероприятия Оценка риска

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: Эпидемиологическая опасные блюда, поступление запрещенного сырья, (Приложение 5) недоброкачественного сырья Финансовая Завышенная ценовая политика, ненужный объем поступающего сырья	Договора с поставщиками на основе аукциона <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> пересмотр договоров <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> управление поставками <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и Блюда планирование расхода продукции (Требования к составлению меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.	
Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о нарушение целостности упаковки, нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя Химическое: с/х пестициды Физическое: грызуны, жучки, примеси	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 8) Управление поставками Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов Приложение 9)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками и степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья	
Хранение продуктов	Биологическое : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> при	Правильное хранение и контроль за	Степень риска	Установить Контрольно-	

	на складе	<p>нарушения условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>рост патогенных м/о</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>загрязнение дезинфектантом</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>моющим средством</p>	<p>микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения»(Приложение 10),</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой.(Приложение 12.4., 12.5.)</p> <p>Соблюдение личной гигиены.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д</p> <p>(Приложение 11.)</p>	высокая. Вероятность наступления последствий высокая	критическую точку (ККТ)
	Подготовка помещения пищеблока, посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требований к устройству и содержанию помещений согласно СанПин 2.4.1.3049-13 (Приложение 12.)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.3049-13 (Приложение Санитарное содержание помещения пищеблока (Приложение 14</p>	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
	Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическое:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>Своевременное обслуживание и ремонт технологического</p>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

			<p>оборудования.(Приложение 13.2.)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.(Приложение 14.)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Соблюдение поточности производства.(Приложение 15.)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Соблюдение личной гигиены</p>			
		<p>Возникновение перекрестных загрязнений:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков)</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</p> <p>физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения)</p> <p>Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)</p> <p>Соблюдение поточности Производства</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>	<p>1 0</p>
	Реализация	<p>Биологическая:</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> При нарушении технологии приготовления;</p>	<p>Снятие проб готовых блюд</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Органолептическая оценка</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>. Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>	
	Прием пищи детьми	<p>Биологическое</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> загрязнение и их рост</p>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>	

8 Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля		
	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Исправность холодильного оборудования.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой (Журнал темп-ного режима холодильного оборудования)
	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	Журнал генеральных уборок пищеблока Журнал разведения дез.средств. Журнал тех.контроля оборудования Сборник технологических карт
	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Журнал бракеража готовой продукции

9.Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр		
1	<p>Приемка сырья проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, - также условий и правильности её хранения - использования</p>	<p>Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности</p>	<p>отсутствует нарушена истекший к этому пункту разработаны следующие приложения: Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ОУ. (Приложение № 12)</p>	<p>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ОУ (Приложение № 15) не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 11 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.</p>
2	<p>2. Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 7 и Приложение № 8).</p>	<p>Температура и влажность; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения.; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Содержание склада; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования</p>	<p>Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования</p>	<p>Приложения 10.,11.,12.,, 13., 14</p>
3	<p>3. Обработки и переработка термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных директором Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТК).</p>	<p>Чистота оборудования и помещений пищеблока; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Выполнение требований ТТК</p>	<p>Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК повар</p>	<p>Приложения 12., 13., 14., 15.</p>
4	<p>4. Реализации готовой пищевой продукции снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи (Приложение № 23). Пробы отбираются и</p>	<p>Соответствие готовой продукции требованиям ТТК</p>	<p>Не Соответствует Инструктор по гигиеническому воспитанию</p>	<p>Сборник ТТК и 10дневное меню</p>

	хранятся соответствии с СанПиН в течение двух суток	в		
--	---	---	--	--

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение № 30)

Мероприятие мониторинга Периодичность Контрольный документ

ККТ - Приемка сырья

Контроль сопроводительной документации по факту приемки Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 6.1)

Хранение поступающего пищевого сырья

Контроль за сроками годности продукции регулярно

Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)

Контроль за температурным режимом в складском помещении и в холодильном оборудовании. регулярно

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.)

Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 8)

Проверка технического состояния оборудования

В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование

Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2)

Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и кладовой ежедневно

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Приложение 29)

Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении

Контроль личной гигиены персонала ежедневно

Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 21.)

Личные мед. книжки каждого работника.

Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока ежедневно

Журнал учета включения бактерицидной лампы

Реализация готовой продукции

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Перед каждой выдачей

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 10. 1)

Контроль реализации готовой продукции регулярно

Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10)

6. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению

ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
	Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
	Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
	Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с

			ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
			Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей готового блюда	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюд

**ПРОГРАММА
СОДЕРЖАНИЕ ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛЯ
Контроль купленной пищевой продукции и сырья**

№ п/	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– запрещенная для питания детей продукция	<u>Приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<u>Пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– продукция с признаками недоброкачества	<u>Пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<u>Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		

Контроль условий и сроков хранения продуктов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено
----------	---------------	------------------	----------------------	------------------

			ость	НО
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них	Пункт 4.4 СанПиН	В дни обработки	

	мероприятий по дератизации и дезинсекции	2.3/2.4.3590-20		
--	--	-----------------	--	--

Контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<u>Пункт 2.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производств	

			енного контроля	
--	--	--	--------------------	--

Контроль готовых блюд

№ п/ п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5, <u>подпункт 8.7.4</u> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

	раздаче)			
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют:			Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе	

			производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции и на изделие	
	– технологическое и холодильное оборудование			
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

Контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Однократно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение дня	
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно			
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого использования	

			зования	
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение дня	
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			

3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<u>Подпункт 2.5.3</u> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20	

Контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока (до 01.01.2024 – еженедельно)	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20, п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20	До 01.01.2024 – еженедельно, а затем ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	<u>Подпункт 2.11.9</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	<u>Подпункт 2.4.12</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	<u>Пункт 2.19</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной	Типовые нормы	Ежегодно по графику выдачи	

	защиты	выдачи работникам СИЗ	СИЗ		
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	<p>Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды				
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		<p>Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета				
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; вносит результаты осмотров в гигиенический журнал 			<p>Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены				
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	<p>Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию		
10	Все работники пищеблока проходят: <ul style="list-style-type: none"> предварительный медосмотр – при трудоустройстве; 	<p>Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	При трудоустройстве новых работников пищеблока		
	– периодический медосмотр –		Ежегодно по		

ежегодно;		графику	
– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции ([Приложение 2.](#));
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в [Приложении 3., 4.](#));
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в [Приложении 29](#));
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

- рабочие листы ХАССП; ([Приложение 27.](#))
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ([Приложение 10.1.](#))
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение 10.2.](#))
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) ([Приложения 15.14., 15.4.1.](#))
- 4) Журнал витаминизации блюд. ([Приложение 15.7](#))
- 5) Журнал учета лабораторного контроля ([Приложение 17](#))
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) ([Приложение 19](#))
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока ([Приложение 20](#))
- 8) Журнал здоровья персонала ([Приложение 21](#)) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе ([Приложение 12.1](#))
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов,

дератизация, дезинсекция)

13) Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 13.2, 13.3)

14) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 10.3)

15) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 10.4.)

16) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.5.)

17) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 22)

18) Журнал контроля готовой продукции. (Приложение 23.)

19) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 26)

20) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

21) Форма перечня регистрационно-учетной документации. (Приложение

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности

Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	

Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	– соответствие упаковки и			

	маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и	– качество и безопасность поступивших	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС

сырья	продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом			«Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых		Каждая партия	Ответственный по питанию

	блюды			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
<...>				

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель

<...>				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
<...>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник
<...>				

. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
<...>		

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1»
(МБДОУ Детский сад № 1)*

Гигиенический журнал (сотрудники)
*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1»*

Начат « 11 » января 20 23 г.
Окончен « » 20 г.

г. Энск

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии и признаках инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.	11.01.23	Петров Василий Ильич	Повар	Петров	Петров	Допущен	Молчанова

6.2 перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

	Аварийные ситуации	Меры по устранению

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.