

Утверждена
ГБДОУ детским садом №28
Кировского района Санкт-Петербурга
Приказ №48 от 19 марта 2021г.
_____ /Н.В. Чистякова/

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Детского сада №28 Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербурга, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Раздел I. | 4 |
| 1.1. Введение | 4 |
| 1.2. Общие положения | 5 |
| Паспорт программы (краткая характеристика объекта) | 5 |
| 1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля | 6 |
| Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников) | 7 |
| 2.1. 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 | 7 |
| 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию | 9 |
| 2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров | 10 |
| 2.3. Оценка профессиональных рисков. | 13 |
| Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору | |
| 2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию | 15 |
| 2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих 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 | 16 |
| 2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ | 16 |
| 2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ | 16 |
| 2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.) | 17 |
| 2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | 18 |
| 2.5.5. Контроль охраны окружающей среды | 18 |
| 2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19 | 19 |
| 2.6. 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 | 20 |
| 2.7. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических | |

| | |
|---|-----------|
| нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | |
| 2.8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | |
| Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП | 23 |
| 3.1. Общие положения | 23 |
| 3.2. Анализ рисков | 25 |
| 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ) | 28 |
| 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ | 29 |
| 3.5. Система мониторинга | 29 |
| 3.6. Разработка корректирующих действий | 30 |
| 3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций | 30 |
| 3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП | 31 |
| 3.9. Документация программы ХАССП | 31 |
| 3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля | 32 |
| Раздел IV. Заключение | 32 |
| Приложения | 33 |
| Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов | |
| Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории | |
| Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля | |
| Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений | |
| Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений | |
| Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | |
| Приложение № 7 План схемы пищеблока | |
| Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля | |
| Приложение № 9 ПЛАН внедрения принципов ХАССП | |
| Приложение № 10 Политика ХАССП | |
| Приложение № 11 Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля...» | |
| Приложение №12 Рабочие листы ХАССП | |

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 28 Кировского района Санкт-Петербурга (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

| Характеристика объекта | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 28 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 28 Кировского района Санкт-Петербурга) |
| Тип объекта: | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми |
| Юридический адрес: | 198217, Санкт-Петербург, Дачный пр., д.31, к.1, лит.А |
| Фактический адрес: | 198217, Санкт-Петербург, Дачный пр., д.31, к.1, лит.А |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 1889 кв.м. |
| Оборудование | Оборудование офисное (Оборудование офисное: Принтер HP (3 шт), компьютер офис-стандарт, МФУ HP, ноутбук Lenovo (2 шт), телевизор, факс оборудование для проведения учебной деятельности (Интерактивный комплект Focus, комплект интерактивный, комплект оборудования для осуществления обучения воспитанников, проектор, экран настенный, центр музыкальный,), технологическое оборудование (картофелечистка, машина кухонная УКМ (2 шт), снегоуборочная машина, машина стиральная (3 шт), машина сушильная, парогенератор, пароконвектомат ПКА 6, плита электрическая (2 шт), тестомес, хлеборезка, холодильник (5 шт), шкаф холодильный (4 шт)), прочее (Пылесос (11 шт), водонагреватель (11 шт)) |

| Характеристика земельного участка | |
|--|---|
| Площадь | 8909 кв.м |
| Ограждение | По периметру, сварной секционный |
| Оборудование | Горка мини (6 шт), домик (4 шт), карусель (6 шт), песочница с крышкой (10 шт), песочные дворики (2 шт), |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | Естественная приточно-вытяжная |
| Система отопления | Централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | Горячая и холодная, централизованные |
| Система канализации | Подключено к городской сети канализации |

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность | Раздел работы по осуществлению производственного контроля | Распорядительный акт о возложении функций |
|----------|--|---|---|
| 1. | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением 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. | |
| 2. | Заведующий хозяйством (далее – завхоз) | <ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды | |
| 3. | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 4. | Медицинская сестра (далее – медсестра) | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. | |
| 5 | шеф-повар (ответственный за организацию питания) | <ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; | |

**Раздел II. Производственный контроль
за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)**

2.1. 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

| № | Объект контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|---|----------------------------|---|--|--|--|-------------------------|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год: в теплый и холодный периоды | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Рабочие места (по 1 точке) | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химически | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480-20 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|--|------------------------------------|----------|
| | | й контроль | | | | |
| 4 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков. | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| | | Смывы иерсинии | 1 раза в год – перед доставкой овощей | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 5 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |

| | | | | | | |
|---|------------------------|--|--|---|----------------------|----------|
| | | рецептуре | | | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раз в год | Третьи блюда (1 проба) | | |
| 6 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию

| № п/п | Должность | Кол-во человек | Периодичность | | |
|-------|--|----------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация | Психиатрическое освидетельствование |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Завхоз | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Шеф-повар (ответственный за организацию питания) | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Воспитатель | 20 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Учитель – логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |

| | | | | | |
|----|---|----|-------------|----------------|---------------|
| 9 | Специалист по закупкам | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 10 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 11 | Помощник воспитателя | 11 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Повар | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Кухонный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Мойщик посуды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Уборщик производственных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Уборщик территории | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Кладовщик | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 18 | Рабочий по КОРЗ | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 20 | *перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям | | | | |

С 01.04.2021 вступает в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

| Наименование осмотров, обследований | Кратность обследований | Должности подлежащие обследованию |
|-------------------------------------|---|---|
| Осмотр врача-терапевта. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-невролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-психиатра. | При поступлении на работу, в | Все сотрудники в |

| | | |
|---|---|--|
| | дальнейшем – 1 раз в год | возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-нарколога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-дерматовенеролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-оториноларинголога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-хирурга. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Работники со знаком «Р» |
| Осмотр врача-стоматолога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела . | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов). | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка). | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Электрокардиография в покое. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Измерение артериального давления на периферических артериях. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода) | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода). | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно |
| Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники в возрасте старше 40 лет |
| Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая). | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Измерение внутриглазного давления | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники, начиная с 40 лет |
| Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники женщины |

| | | | |
|--|--|---------------------------------|---|
| бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза | | | |
| Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. | 1 раз в год | | Женщины в возрасте старше 40 лет |
| Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею | при поступлении на работу | | Все сотрудники |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям | | Все сотрудники |
| Исследования на гельминтозы | при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям | | Все сотрудники |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка | при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям | | Сотрудники пищеблока |
| Факторы трудового процесса | | | |
| Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня | 1 раз в год | Врач-хирург Врач-офтальмолог | Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия |

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

| № п/п | Должность | Кол-во человек | Основание /периодичность | |
|-------|---|----------------|--|---------------|
| | | | Основание | Периодичность |
| 1 | Заведующий | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Завхоз | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Шеф-повар (ответственный за организацию питания) | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Воспитатель | 22 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Старший воспитатель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Инструктор по ФК | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Музыкальный руководитель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Учитель – логопед | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о | 1 раз в 5 лет |

| | | | | |
|----|------------------------------------|----|--|---------------|
| | | | системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | |
| 9 | Специалист по закупкам | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 10 | Делопроизводитель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 11 | Помощник воспитателя | 11 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Повар | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Кухонный работник | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Мойщик посуды | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Уборщик производственных помещений | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Уборщик территории | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Кладовщик | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о | 1 раз в 5 лет |

| | | | | |
|----|--|---|--|---------------|
| | | | системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | |
| 18 | Рабочий по КОРЗ | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 20 | *перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно | | | |

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

| № п/п | Показатель | Должность | Документ |
|-------|--|---|--|
| 1 | Тяжесть трудового процесса, параметры микроклимата | Шеф-повар | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № СВ-21-371 от 02.07.2021 |
| 2 | Тяжесть трудового процесса, параметры микроклимата | Кухонный рабочий | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № СВ-21-371 от 02.07.2021 |
| 3 | Тяжесть трудового процесса, параметры микроклимата | Повар | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № СВ-21-371 от 02.07.2021 |
| 4 | параметры микроклимата | Мойщик посуды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № СВ-21-371 от 02.07.2021 |
| 5 | параметры микроклимата | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № СВ-21-371 от 02.07.2021 |

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих 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 | Основание | Кратность контроля, фиксация результата | Ответственный |
|---|--------------------------------------|--|------------------------------|
| 2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ | | | |
| Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки | СП 2.4.3648-20 | Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории Журнал административно-общественного контроля | Завхоз Уборщик территории |
| 2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ | | | |
| Внутренняя отделка помещения | СП 2.4.3648-20 | Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля | Завхоз |
| Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется) | Воспитатели |
| Соблюдение теплового режима ОУ | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта | Завхоз |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | СП 2.4.3648-20 | Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля | Завхоз |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | Завхоз |
| 2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.) | | | |
| Прачечная, физкультурный и музыкальный залы Санитарное состояние прачечной | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений | Завхоз |
| Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией | 1 раз в месяц Акт выполненных работ | Завхоз |
| <u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д. | СП 2.4.3648-20 | Журнал санитарного состояния групповых помещений | старший воспитатель, завхоз, медсестра |

| | | | |
|--|---|--|---------------------------|
| Антропометрия | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Лист здоровья Схема рассаживания | Воспитатели, медсестра |
| 2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21 | 1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку | Медсестра |
| Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологи ческих мероприятий при карантине | СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21 с 01.09.2021 | По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине | Медсестра |
| Туберкулинодиагности ка | СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021 | По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 | Медсестра |
| Вакцинация | Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014 | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 | Медсестра |
| Полиомиелит | СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014 | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей | Заведующий, медсестра |
| 2.5.5. Контроль охраны окружающей среды | | | |
| Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | СП 2.4.3648-20 Договор | Акт выполненных работ | Завхоз |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп | Договор | Акт об утилизации | Завхоз |
| 2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19) | | | |
| Выдача и смена СИЗ | СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Завхоз |

| | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Инструктаж персонала | СП 3.1/2.4.3598-20 | По мере необходимости | Заведующий, завхоз |
| Утренний фильтр (термометрия) | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно | Воспитатели, медсестра |
| Дезинфекция групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Уборка групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Дезинфекция лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Уборка лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Проветривание групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Проветривание коридоров | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Дезинфекция пищеблока | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Кухонный рабочий |
| Уборка пищеблока | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Кухонный рабочий |
| Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Ответственный за зал/кабинет |

| | | | |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------|----------------------|
| Смена постельного белья, полотенец | СП 2.4.3648-20 | По графику/по необходимости | Помощник воспитателя |
| Дезинфекция посуды | СП 2.4.3648-20 | После приема пищи | Помощник воспитателя |

| | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------|---|
| | СП 3.1/2.4.3598-20 | | |
| Обработка игрушек | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | 2 раза в день | Воспитатели |
| Обработка поверхностей | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений |
| Обработка рук антисептиком | СП 3.1/2.4.3598-20 | Постоянно | Завхоз |
| Выявление с признаками заболеваниями | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20 | Постоянно | Медсестра |

2.6. 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 | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | - ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; |
| 2 | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 3 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | - вызов специализированных служб |
| 4 | Неисправная работа холодильного оборудования | - вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 5 | Пожар | - вызов пожарной службы; - эвакуация. |

2.7 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 | по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | ежегодно | Заведующий |
| 3 | Разработка, утверждение или внесение изменений в положения и должностные инструкции персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | По необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Завхоз |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | заведующий |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | заведующий |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | заведующий |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий завхоз |
|---|--|----------------------------|-------------------|

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (*Приложение 6*)

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 28 Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

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 обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **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:** 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:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **Применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **Применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **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, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

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 и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. (*Приложение 1*)

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 10*)

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 ДОУ 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

- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов кулинарных изделий
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

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.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

-Реализация готовой продукции;

-Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, 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, начиная с получения сырья, 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.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

Таблица анализа рисков

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Формирование ассортимента перечня продукции | Биологическая: эпидемиологические опасности | Анализ выполнения, утвержденного меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДООУ. договор с поставщиками продуктов питания | При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует) | ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров |
| 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 Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>) | При выполнении входного контроля степень риска незначительная | ККТ на входящем контроле поступающего сырья |
| Хранение продуктов на складе | Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное | -Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного</i> | Степень риска высокая. | ККТ - хранение продуктов на складе |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--------------------------------|----------------------------------|
| | соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством | <i>режима и влажности в кладовой)</i> -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>) | | |
| Подготовка посуды и инвентаря | Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом | Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>) | Степень риска незначительна | ККТ не устанавливае тся |
| Кулинарная обработка | Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом | Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>) | Степень риска высокая. | ККТ - кулинарная обработка |

| | | | | |
|----------------------|--|--|---------------------------------|-------------------|
| Реализация (раздача) | Биологическая: При нарушении технологии приготовления | Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд | Степень риска незначительная | ККТ - раздача |
| Прием пищи детьми | Биологическое загрязнение | Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция) | Степень риска незначительная | ККТ-прием пищи |

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

| № | ККТ технологической операции | Мероприятия контроля | Что контролируется | Ответственный | Документация |
|----|---|---|---|---------------|--|
| 1. | Приемка сырья | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | ТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления. | кладовщик | Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. |
| 2. | Хранение поступающего пищевого сырья | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов | Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность Холодильного оборудования | кладовщик | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой |
| 3. | Обработка и переработка пищевого сырья, | Соблюдение технологического процесса приготовления | Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования | повар | Журнал генеральных уборок пищеблока |

| | | | | | |
|----|----------------------------------|--|---|----------------------|--|
| | термообработка при приготовлении | пищевой продукции и кулинарных изделий | и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса | | Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты |
| 4. | Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка | Соответствие готовой продукции требованиям | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции |

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки 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 19)

3.5. Система мониторинга

| № п/п | Технологической операции | Мероприятие мониторинга | Периодичность | Контрольный документ |
|-------|--------------------------------------|--|---|--|
| 1 | Приемка сырья | Контроль сопроводительной документации | По факту приемки | Журнал бракеража сырой продукции |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | Контроль за сроками годности продукции | Регулярно | Журнал бракеража скоропортящейся продукции |
| | | Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. | Регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой |
| | | Проверка технического состояния оборудования | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока |

| | | | | |
|---|--|--|----------------------|--|
| | | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой | ежедневно | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | ежедневно | Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника. |
| | | Контроль за соблюдением санитарных норм | | Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции |

3.6. 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:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП

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

| № п/п | Аварийная ситуация | Меры по устранению |
|-------|--|--|
| 1 | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля. | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| 2 | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования. |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. | Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные |

| | | |
|---|---|---|
| | | санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 5 | Неисправность сетей канализации | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования | Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия. |

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (**приложение № 9**);
- информацию о производстве (**План-схемы пищеблока в Приложении № 7**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
(Приложение № 8)

Раздел V. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДООУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|--|--|
| Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36) | № 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года) |
| Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» | № 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года) |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) | СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года) |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3) | СП 2.4.3648-20 |
| СП «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)» | СП 3.1/2.4.3598-20 |
| Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20» | 02.12.2020 года № 39 |

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|--|---|
| Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г. | № 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года) |
| Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года) |
| Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | № 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года) |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 |

| | |
|--|--|
| касающейся образовательных организаций | |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями» | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01) |
| СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324-03 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) | СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года) |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору | Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года) |
| ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой) | ГОСТ 32573-2013 |
| ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 32856-2014 |
| ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание) | ГОСТ 32896-2014 |
| ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 32920-2014 |
| ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой) | ГОСТ 33222-2015 |
| ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия | ГОСТ 3343-2017 |
| ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия | ГОСТ 33499-2015 |
| ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия | ГОСТ 33952-2016 |
| ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия | ГОСТ 34112-2017 |
| ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия | ГОСТ 34214-2017 |
| ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия | ГОСТ 34220-2017 |
| ГОСТ Томаты свежие. Технические условия | ГОСТ 34298-2017 |
| ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия | ГОСТ 34307-2017 |
| ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия | ГОСТ 34314-2017 |
| ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия | ГОСТ 3948-2016 |
| ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия | ГОСТ 572-2016 |
| ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) | ГОСТ 5784-60 |
| ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) | ГОСТ 6002-69 |
| ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) | ГОСТ 6201-68 |
| ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия | ГОСТ 6292-93 |
| ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия | ГОСТ 6882-88 |
| ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 7022-2019 |
| РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия | РСТ РСФСР 743-88 |
| РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия | РСТ РСФСР 745-88 |
| ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой) | ГОСТ 7758-75 |
| ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ 7975-2013 |
| ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 815-2019 |

| | |
|---|--|
| ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 908-2004 |
| ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия | ГОСТ Р 51603-2000 |
| ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия | ГОСТ Р 51574-2018 |
| ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия | ГОСТ Р 51809-2001 |
| ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками) | ГОСТ Р 52686-2006 |
| ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 53876-2010 |
| ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 54366-2011 |
| ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 54681-2011 |
| ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия | ГОСТ Р 54731-2011 |
| ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой) | ГОСТ Р 55290-2012 |
| ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия | ГОСТ Р 55909-2013 |
| ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия | ГОСТ 7176-2017 |
| ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 33932-2016 |
| ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия | ГОСТ 34212-2017 |
| | |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769 | ТР ТС 005/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года) |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | ТР ТС 021/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | ТР ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29) | ТР ТС 023/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12) | ТР ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115) | ТР ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151) | ТР ТС 034/2013 |

| | |
|--|--------------------|
| ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" | ТР ЕАЭС № 040/2016 |
|--|--------------------|

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|---|---|
| Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231) | № 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ |
| Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ» | № 261-ФЗ от 31.07.2020 |
| Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49) | № 323-ФЗ от 21.11. 2011 |
| Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17) | № 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020 |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2) | СанПиН 2.1.3684-21 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4) | СП 3.5. 1378-03 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8) | СП 2.2.3670-20 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9) | СП 3.1.7.2615-10 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18) | СП 3.1./3.2.3146-13 |
| СП «Профилактика дифтерии» (1-13) | СП 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10) | СП 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10) | СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года) |
| СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10) | СП 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3) | СП 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8) | СП 3.1.3112-13 |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9) | СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года) |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8) | СП 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10) | СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года) |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8) | СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 |

| | |
|---|--|
| | года) |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13) | СП 3.1.2.3117-13 |
| СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5) | СП 3.1.958-99 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2) | СП 3.1.7.2825-10 |
| СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8) | СП 3.1.2.2512-09 |
| СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11) | СП 3.1.2.2626-10 |
| СП «Профилактика столбняка» (1-8,12) | СП 3.1.2.3113-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 | СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Вступает в действие с 01.09.2021 |
| СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8) | СП 3.1.2950-11 |
| СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16) | СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8) | СП 3.1.2952-11 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4) | СП 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5) | СП 3.3.2367-08 |
| СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения» | СП 31.13330.2012 СНИП 2.0402-84 |
| СП, СНИП «Канализация. Наружные сети» | СП 32.13330.2018 СНИП 2.04.05-85 |
| СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» | СП 59.13330.2016 СНИП 35-01-2001 |
| СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» | СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003 |
| ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции» | ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32 |
| ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» | ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года |
| ТР ТС «О безопасности игрушек» | ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с |

| | |
|---|--|
| | изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК |
| ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей) | ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017) |
| ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии» | ТР 201/00/ТС |
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» | Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309 |
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи» | Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н |
| Приказ « 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» | Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020 |
| Приказ « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18 мая 2020 года) Утратит силу с 01.04.2021 |
| Приказ « Об утверждении Порядка проведения 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 медицинские осмотры» | Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие |
| Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» | Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000 |
| Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года |

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа

Приложение № 2**Журнал санитарного обхода территории**

| № записи | Дата | Ф.И.О. ответственного | Время обхода территории | Цель обхода | Примечания (результат обхода) |
|----------|------|-----------------------|-------------------------|-------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 3**Журнал административно-общественного контроля**

| № записи | Дата | Степень контроля | Выявленные недостатки | Должность и фамилия проверяющего | Срок исполнения | Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков |
|----------|------|------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Приложение № 4**Журнал санитарного состояния служебных помещений**

| № записи | Дата | Служебное помещение | Выявленные недостатки | Должность и фамилия проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
|----------|------|---------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Приложение № 5**Журнал санитарного состояния групповых помещений**

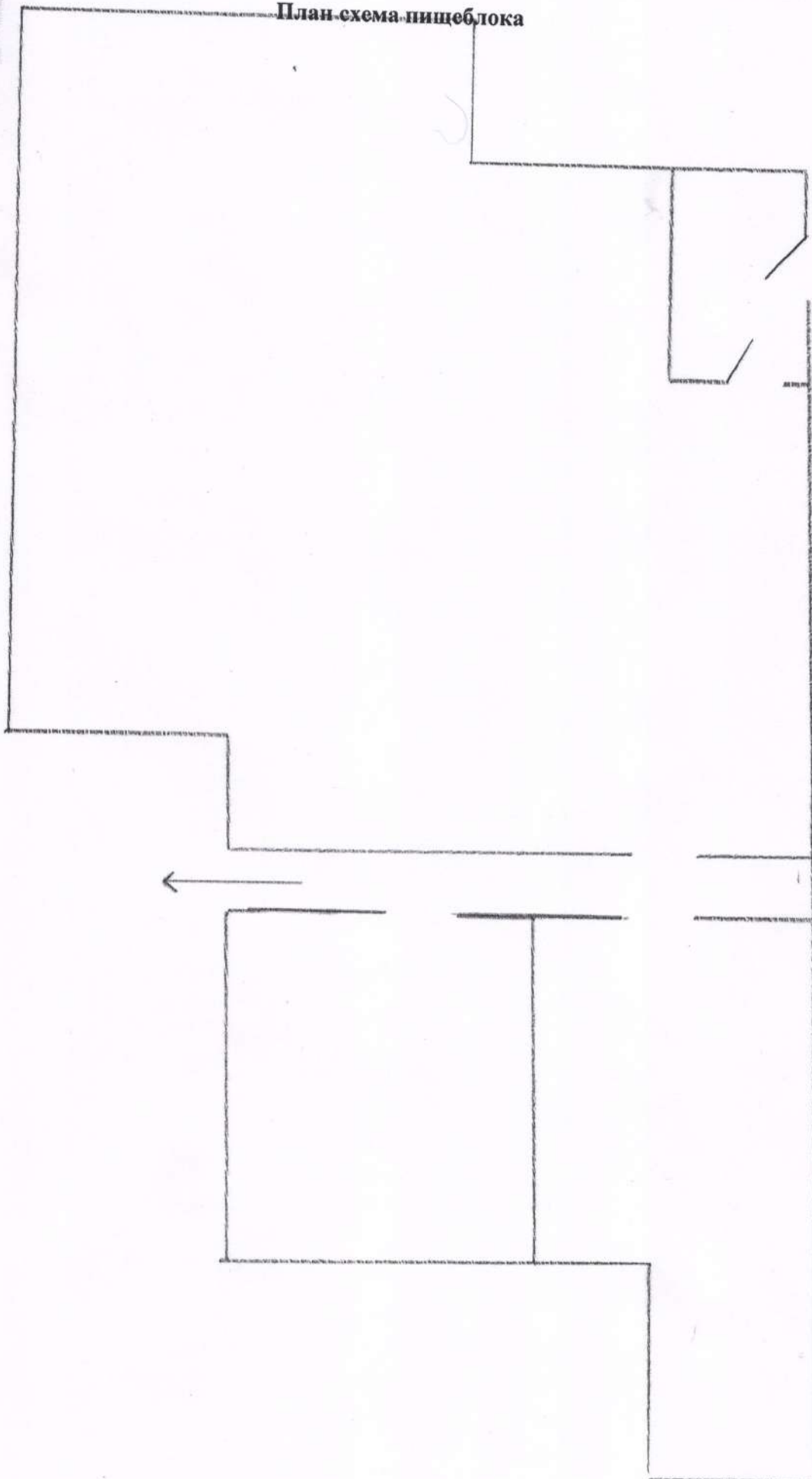
| № записи | Дата посещения | Обнаруженные нарушения санитарного состояния | Должность и фамилия проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
|----------|----------------|--|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 6

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

| № п/п | Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|-------|--|--|---|
| 1 | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 3 | Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| 4 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| 5 | График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| 6 | Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| 7 | Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз/зам. зав по АХР |
| 8 | Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| 9 | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| 10 | Личные медицинские книжки работников | Ежедневно | |
| 11 | Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | По факту | Завхоз/зам. зав по АХР, работник по техническому обслуживанию |
| 12 | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний | По графику | Завхоз/ зам. зав по АХР |
| 13 | Рабочий лист ХАССП | По графику | Член группы ХАССП |
| 14 | Отчет группы ХАССП | | Председатель группы ХАССП |

План-схема пищеблока



Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

| № | Этапы внедрения принципов ХАССП | Мероприятия по внедрению системы ХАССП | Сроки выполнения | Ответственные |
|---|--|--|------------------|--|
| 1 | Политика ХАССП в ДОУ | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП. | | Заведующий |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций. | | Заведующий |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции. | | шеф-повар (ответственный за организацию питания), повар |
| | | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции. | | Кладовщик, шеф-повар (ответственный за организацию питания), повар |
| | | Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении. | | Кладовщик |
| | | Проведение контроля за функционированием технологического оборудования. | | Завхоз |
| | | Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции. | | Заведующий |
| | | Соблюдение условий хранения пищевой продукции. | | Кладовщик, сотрудники пищеблока |
| | | Содержание производственных помещений, технологического | | Сотрудники пищеблока |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | | оборудования, инвентаря | | |
| | | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены. | | Сотрудники пищеблока |
| | | Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря | | Кухонный работник |
| | | Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР | | Кладовщик |
| | | Прослеживаемость пищевой продукции | | Кладовщик |
| 4 | Подготовка блок-схем производственных процессов | Разработка блок-схем производственных процессов | | Завхоз, кладовщик, шеф-повар (ответственный за организацию питания), повар |
| 5 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) | | Кладовщик, шеф-повар (ответственный за организацию питания), повар |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ) | | | Заведующий, кладовщик |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ | | Заведующий, кладовщик |
| 8 | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ | | | Заведующий, кладовщик |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции | | Завхоз, кладовщик |

Политика ХАССП

ГБДОУ детский сад № 28 Кировского района Санкт-Петербурга качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
- Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
- Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
- Повышение эффективности пользования ресурсами,
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
- Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

Персональная ответственность руководителя и работников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,

Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции, Повышение уровня знаний и профессионального мастерства работников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,

Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,

Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство ДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 00

| | | |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|
| ПРИКАЗ (распоряжение) | Номер документа | Дата составления |
| | 00 | 00.00.2021 года |

«Об утверждении Программы производственного контроля»

В целях выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля ГБДОУ детского сада № 00 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Программа, Приложение № I).
2. Назначить должностных лиц, ответственных за реализацию Программы: (ф.и.о., должность)
3. Ввести в действие Программу с 00.00.2021
4. Контроль за исполнением приказа возложить на (ф.и.о. должностного лица)

Заведующий _____

Рабочий лист ККТ 1 Приемка сырья, пищевых продуктов

| Этапы процесса | Контролируемые параметры | Критические пределы | Методы контроля | Ответственные | Фиксация | Действия в случае нарушения критических пределов |
|-------------------------------------|--|--|---------------------------------|----------------------|--|---|
| Поступающее сырье, пищевые продукты | Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом | Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковок Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток | Визуальный, проверка документов | Члены рабочей группы | Журнал контроля поступающей продукции, сертификаты, ветеринарные справки | Отказ от приема продукции Возврат продукции Переказ продукции Составление акта |

Рабочий лист ККТ 2 Хранение сырья, пищевых продуктов

| Этапы процесса | Контролируемые параметры | Критические пределы | Методы контроля | Ответственные | Фиксация | Действия в случае нарушения критических пределов |
|---|---|---|-------------------------|----------------------|----------------------------------|--|
| Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. | Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) | Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования | Визуальный, термометрия | Члены рабочей группы | Журнал контроля условий хранения | - Отказ от приема продукции - Возврат продукции - Перезаказ продукции - Составление акта |
| Сроки хранения | Товарное соседство Срок хранения | Нарушение товарного соседства Несоблюдение сроков хранения пищевой продукции | | | | - ремонт имеющегося холодильного оборудования Принятие мер к сохранности продукции Регулярное отслеживание сроков хранения |
| | | | | | | Организация хранения в соответствии с товарным соседством Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников |

Рабочий лист ККТ 3 Производство готового продукта

| Этапы процесса | Контролируемые параметры | Критические пределы | Методы контроля | Ответственные | Фиксация | Действия в случае нарушения критических пределов |
|-------------------------|--|---|---|----------------------|--------------|--|
| Технологический процесс | <p>Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени</p> <p>Условия хранения</p> <p>Санитарное состояние</p> <p>Личная гигиена</p> <p>Несоблюдение технологии приготовления</p> <p>Обработка инвентаря для сырой готовой продукции.</p> | <p>Несоблюдение инструкции по разведению и срокам хранения дезинфицирующих растворов</p> <p>Нарушение санитарного состояния помещения, инвентаря, оборудования</p> <p>Исключение встречных потоков при производстве готового продукта</p> | <p>визуально</p> <p>термометрия</p> <p>контроль времени</p> | Члены рабочей группы | Журнал ХАССП | <p>Приведение в соответствие правильности приготовления и хранения дезрастворов.</p> <p>Генеральная уборка помещения, мытье, санитарная обработка оборудования и инвентаря.</p> <p>Организация производственного процесса с целью недопущения встречных потоков сырой и готовой продукции.</p> |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|-----------------------------|---------------------|--|
| <p>Подготовка сырья и пищевых продуктов</p> | <p>Перетаривание продуктов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)</p> | <p>Оставление для дефростации замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение процесса подготовки сыпучих продуктов</p> | <p>Визуально контроль времени</p> | <p>Члены рабочей группы</p> | <p>Журнал ХАССП</p> | <p>Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготвления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов</p> |
| <p>Соблюдение технологических регламентов приготвления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)</p> | <p>Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.</p> | <p>Нарушение технологических регламентов приготвления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготвления блюд</p> | <p>Соответствие технологической карте термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)</p> | <p>Члены рабочей группы</p> | <p>Журнал ХАССП</p> | <p>Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготвления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготвления блюд</p> |

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

| Этапы процесса | Контролируемые параметры | Критические пределы | Методы контроля | Ответственные | Фиксация | Действия в случае нарушения критических пределов |
|--------------------------------|--|--|--|----------------------|--|---|
| Требования к готовой продукции | Органолептика С-витаминация Калорийность | Несоответствие готового блюда привычному виду, цвету, вкусу | бракераж готовых блюд | Члены рабочей группы | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда |
| | Микробиологические показатели | | | | | Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд |
| Раздача | Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам | Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд | термометрия, контроль времени, визуально | Члены рабочей группы | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Технологические карты Журнал ХАССП | Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|-----------------------------|---|---|
| <p>Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям</p> | <p>Наличие необходимой документации</p> | <p>Отсутствие или несвоевременное ведение документации Формальное ведение документации</p> | <p>Визуальный, проверка документов.</p> | <p>Члены рабочей группы</p> | <p>Журнал бракеража поступающей продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал здоровья</p> | <p>Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений</p> |
|---|---|--|---|-----------------------------|---|---|