

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 548

ИНН 6664076495/КПП 667901001

ул. Инженерная, д.67-А, Екатеринбург, Свердловская область, 620010  
тел. (343)258-36-74, 258-37-23 e-mail: [mdou548@eduekb.ru](mailto:mdou548@eduekb.ru)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ -  
детский сад № 548

Т.Ю. Царёва



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при  
осуществлении образовательной деятельности  
(с применением принципов ХАССП)  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения - детского сада № 548**

г. Екатеринбург  
2025

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I.</b>	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	4
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
<b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b>	8
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	8
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	11
2.3. Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	11
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	16
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	17
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	17
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	17
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)	18
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	18
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	20
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	20
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	21
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	2 2

2.8.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	22
------	--	----

### **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	31
3.8.	Разработка процедур проверки системы ХАССП	32
3.9.	Документация программы ХАССП	32
3.10.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	33

### **Раздел IV. Заключение**

#### **Приложения** 33

Приложение №1	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
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-схема пищеблока
Приложение №8	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
Приложение №9	План внедрения принципов ХАССП
Приложение №10	Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля...»
Приложение 11	Политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
Приложение 12	Приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП
Приложение 13	Рабочие листы ХАССП
Приложение 14.	Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
Приложение 15	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
Приложение 16	Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях
Приложение 17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Приложение 18	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
Приложение 19	Гигиенический журнал (сотрудники)
Приложение 20	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
Приложение 21	Карты контроля (чек-листы)
Приложение 22	Блок-схемы приготовления блюд
Приложение 23	План проведения контрольных мероприятий

## Раздел I

### 1.1. Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада № 548 (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-противоэпидемических (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 инфраструктуры.

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 (*официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью* (Приложение №1).

### 1.2. Общие положения

#### Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Паспортные данные юридического лица	
Полное и сокращенное наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 548 (МБДОУ – детский сад № 548)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	1. Образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых 2. Медицинская: - оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведение профилактических прививок); - проведение медицинских осмотров
Юридический адрес:	620010, г. Екатеринбург, ул. Инженерная, 67а
Фактический адрес:	620010, г. Екатеринбург, ул. Инженерная, 67а

Тел./Факс	8(343)258-36-74, 8(343)258-37-23
Электронная почта	mdou548@mail.ru
ИНН/КПП	667901001/6664076495
Фамилия, имя, отчество руководителя	Заведующий – Царёва Татьяна Юрьевна

### Краткая характеристика объекта

#### Характеристика здания

Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2210 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютеры, ноутбуки, МФУ, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (доска интерактивная, ноутбук, проектор, экран). Технологическое оборудование (картофелечистка, мясорубка, протирачно-резательная машина, холодильники, УКМ, электроплиты, овощерезка, весы, пароконвектомат), прочее (водонагреватель, рециркуляторы, система видеонаблюдения)

#### Характеристика земельного участка

Площадь	8898 кв.м
Ограждение	Попериметру, забор.
Оборудование	Беседка, машинки, спортивный комплекс, качалки. песочницы, скамейки, уличный цветочный комплекс, теневые навесы, веранды, домики, МАФ.

#### Характеристика инженерных систем

Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованная
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"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работы услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>* микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</li> <li>* освещенность рабочих мест;</li> </ul> </li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров;</li> <li>- контроль за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний;</li> <li>- контроль за организацией питания детей, за правильностью отбора и хранения суточной пробы;</li> <li>- обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;</li> <li>- контроль за своевременным внесением изменений в программу ПК;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	Распоряжение Департамента образования г. Екатеринбурга № 63 кч от 21.04.2022
2.	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- контроль за санитарно-техническим состоянием помещений ДООУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствии проектной документации;</li> <li>- контроль за соблюдением правил обращения с отходами;</li> <li>- контроль за санитарным состоянием территории;</li> <li>- контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работы услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>* микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</li> <li>* освещенность рабочих мест;</li> <li>* исследование эффективности работы вентиляции (наладка производится спец. организациями);</li> </ul> </li> <li>- организация лабораторно-</li> </ul>	

		<p>инструментальных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ведение учетной документации;</li><li>- контроль за работой рециркуляторов;</li><li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li><li>- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li><li>- контроль охраны окружающей среды.</li></ul>	
--	--	--	--

**Раздел II**  
**Производственный контроль**  
**за условия труда работников и пребывания 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 результата в
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз 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 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 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.36480-20	Протокол
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 2.3/2.4.3590-20	Протокол

5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда(2-3 блюда исследуемого приемапищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания(2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	по химическим показателям и по микробиологическим показателям-1 раз в квартал	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
7	Психофизиологические факторы	- тяжесть трудового процесса - напряженность трудового процесса	1 раз в 5 лет	Рабочие места	Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ(ред.от 24.07.2023) "О специальной оценке условий труда" (сизм.идоп.с01.09.2023)	Отчет

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

№	Должность	Кол-	Периодичность
---	-----------	------	---------------

п/п		во чело век	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствовани е
1	Заведующий	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
2	Зам зав по АХЧ	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
3	Повар	2	1разв год	1развгод	1разв5лет
4	Воспитатель	13	1разв год	1разв2года	1разв5лет
5	Зам. заведующего	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
6	Музыкальный руководитель	2	1разв год	1разв2года	1разв5лет
7	Инструктор по физическойкультуре	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
8	Младшийвоспитатель	11	1разв год	1развгод	1разв5лет
9	Тьютор	2	1разв год	1разв2года	1разв5лет
10	Дворник	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
11	Кладовщик	1	1разв год	1развгод	1разв5лет
12	Кастелянша	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
13	Помощник повара (кухонный рабочий)	1	1разв год	1развгод	1разв5лет
14	РабочийпоКОЗ	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
15	Инженер - энергетик	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
16	Машинистпостирке и ремонту спецодежды	1	1разв год	1развгод	1разв5лет
17	Учитель - логопед	5	1разв год	1разв2года	1разв5лет
18	Учитель - дефектолог	5	1разв год	1разв2года	1разв5лет
19	Педагог психолог	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
20	Делопроизводитель	1	1разв год	1разв2года	1разв5лет
21	Уборщик служебных помещений	1	1разв год	1разв год	1разв5лет

<p>*переченьдолжностейвсоответствиисоштатнымрасписанием ДОУ  **внеочередноймедицинскийосмотрпроводитсявсоответствиис  эпидемиологическими показаниями  ***вакцинацияработниковвсоответствииспрививочным календарем  и по эпидемиологическим показаниям  ****ПриказМинздраваРоссииот28.01.2021№29Н</p>
---

	<p>«ОбутвержденииПорядкапроведенияобязательныхпредварительныхи 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, с изм. и доп. от 01.02.2022г.)</p>	
--	--	--

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

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>	<b>Должности подлежащие обследованию</b>
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники сознаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники 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	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Всесоотрудники 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	Всесоотрудники в возрасте 18 лет и старше
скорость оседания эритроцитов).		

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 бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год		Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на gonoreю	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 раз в год либо по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Мазки 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. эритроцитов).	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар). Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше. Визометрия

<p>наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плечурами, 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</p>		
--	--	--

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

### 2.3. Оценка профессиональных рисков.

**Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных (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.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по АХЧ	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
3	Повар	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	8	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
5	Заместитель заведующего	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
7	Педагог психолог	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
8	Тьютор	1	Ст.209,212ТКРФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от	1 раз в 5 лет

			29.10.2021 №776н)	
9	Младший воспитатель	4	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
10	Учитель - дефектолог	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
11	Дворник	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
12	Кладовщик	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео	1разв5лет
			системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
13	РабочийпоКОЗ	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
14	Инструктор по физическойкультуре	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
15	Учитель - логопед	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
16	Помощник повара (кухонныйрабочий)	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
17	Машинистпостирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1разв5лет
18	Кастелянша	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от	1разв5лет

			29.10.2021 №776н)	
19	Инженер - энергетик	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н	1разв5лет
20	Делопроизводитель	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н	1разв5лет
21	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209,212ТКРФ Типовоеположениео системеуправленияохраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н	1разв5лет
*переченьколичествоработниковвсоответствиисо штатным расписанием ДОУ **оценкапрофессиональныхрисковпроводится 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, тяжесть трудового процесса	Повар, шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.12.2020 №172343
	*иные должности по результатам специальной оценки условий труда		

**Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 26.04.2016 №18580

**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 разработку 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
<b>2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ</b>			
<p>Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение.</p> <p>Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки</p>	СП 2.4.3648-20	<p>Акт осмотра</p> <p>Ежедневно Журнал санитарного обхода территории <b>(приложение 2)</b></p> <p>Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b></p>	<p>Зам. заведующего по АХЧ</p> <p>Дворник</p>
<b>2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b>			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Зам. заведующего по АХЧ
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (по графику, Журнал температурного режима)	Воспитатели Младший воспитатель
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	Зам. заведующего по АХЧ
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Зам. заведующего по АХЧ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН	Ежедневный контроль за уровнем освещенности	Зам. заведующего по АХЧ

	1.2.3685-21	помещений.	
		Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (нерезе 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (нерезе 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)	
<b>2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)</b>			
Физкультурный и музыкальный залы	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений <b>(приложение 4)</b>	Зам. заведующего по АХЧ
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений <b>(приложение 5)</b>	Заведующий, Медсестра, Зам. заведующего по АХЧ
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели, медсестра
<b>2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических 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
Туберкулинодиагностика	СП №3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Журналы учета	Медсестра

Вакцинация	Приказ Минздрава России №125-н от 21.03.2014	Прививочный план Медицинскаякарта. Прививочный сертификат0/63	Медсестра
Полиомиелит	СПЗ.1.2951-11 СанПиН3.3686-21с01.09.2021 Приказ Минздрава России №125-н от 21.03.2014	Прививочный план Медицинскаякарта. Прививочный сертификат0/63 Приказпо ОУо разобщении детей	медсестра
<b>2.5.5. Контроль охраны окружающей среды</b>			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Зам. заведующего по АХЧ
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт утилизации	Зам. заведующего по АХЧ
<b>2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b>			
Выдача асмена СИЗ	СПЗ.1/2.4.3598-20	По графику	Зам. заведующего по АХЧ
Инструктаж персонала	СПЗ.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий, Зам. заведующего по АХЧ
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Младший воспитатель
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Младший воспитатель
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Ежедневно по графику	Младший воспитатель

Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Пографику	Помощник повара (Кухонный рабочий)
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Пографику	Помощник повара (Кухонный рабочий)
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Пографику	Воспитатель Младший воспитатель
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Пографику	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	Пографику	Младший воспитатель
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Младший воспитатель
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СПЗ.1/2.4.3598-20	Пографику	Младший воспитатель, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СПЗ.1/2.4.3598-20	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ
Выявление признаков заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СПЗ.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 др. – 5 и более случаев	- ежедневная влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
	и более; ветряная оспа, грипп и	

	др. – 5 и более случаев	
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	-вызовспециализированныхслужб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызватьобслуживающуюорганизацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временногохраненияпродуктов,ограничение закупки новыхпартийпищевыхпродуктов
5	Пожар	- вызовпожарной службы; - эвакуация.

### **2.7. 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**)

### **2.8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

<b>№ п/п</b>	<b>№п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по мере 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 мере необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Зам. заведующего по АХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по мере необходимости	Зам. заведующего по АХЧ
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	Зам. заведующего по АХЧ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

### 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 № 37 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 анализ рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления на основе принципов ХАССП, в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических

---

процессов изготовления пищевой продукции;

2) выбор последовательности и точности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программе производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

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 критически контролируемые 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:**

Отсутствиене допустимого 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 по назначению:**

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, непредусмотренных 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.

### 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-наиболееобщий 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,
- высокая.

2. Критерия тяжести последствий

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

**Таблица анализ рисков**

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
--	--	---	--	---

Поступление продуктова на склад	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение патогенным/о</li> <li>-нарушение целостности упаковки,</li> <li>-нарушение условий транспортировки</li> <li>-поставка продукции в таре производителя</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-с/хпестициды</li> </ul> <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грызуны, жучки, примеси</li> </ul>	<p>Входной контроль</p> <p>Визуальный осмотр транспорта поставщика</p> <p>Требования к перевозке и приемке пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска незначительная</p>	<p>ККТ на входящем контроле поступающей сырьевой</p>
Хранение продуктова на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</li> <li>-рост патогенных м/о</li> <li>-повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение дезинфектантом</li> <li>-моющим средством</li> </ul>	<p>-Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция)</p> <p>Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой)</p> <p>-Исправная работа холодильного оборудования (договор с обслуживающей организацией)</p> <p>-Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (журнал размораживания холодильников)</p> <p>-Дезинфекция (договор с обслуживающей организацией)</p> <p>-Проведение генеральных уборок кладовой (график уборки, инструкция)</p> <p>-Соблюдение личной гигиены (инструкция)</p>	<p>Степень риска высокая.</p>	<p>ККТ- хранение продуктова на складе</p>
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Сколы, острые края, опасность порезов</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение патогенным/о и их рост</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение моющими</li> </ul>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (инструкция)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (инструкция)</p>	<p>Степень риска незначительная</p>	<p>ККТ не устанавливается</p>

	средствами дезинфектантом			
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 обслуживания 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 ( <i>методика органолептической оценки</i> ) 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 ( <i>инструкция</i> ), уборки мест приема пищи ( <i>инструкция</i> )	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Прием 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	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.

			документах. -Сроки годности и даты изготовления.		
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность Холодильного оборудования	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока 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.

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 20)

### 3.5. Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль	По факту приемки	Журнал бракеража

		сопроводительной документации		сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом складских помещений в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка 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.

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 занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 11)

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком и/или заведующим производством акта о неудовлетворительном санитарном состоянии и транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда

**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	Устранение факторов, повлекших засобой результаты.

	контроля.	
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 всебя:
  - 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 по проверке утверждает руководитель организации.

### 3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 12);
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП (Приложение 13);
- план внедрения принципов ХАССП (Приложение №9)
- информацию о производстве (План-схема пищевого блока 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 смотри **Приложение № 8**

#### **Раздел IV**

#### **Заключение**

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ 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 официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

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 26.12.2024 года)
Федеральный закон «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 08.08.2024 года)
Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№157-ФЗ от 17.09.1998 (с изменениями на 25.12.2023 года)
Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»	№323-ФЗ от 21.11.2011 (с изменениями на 28.12.2024 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01.2022 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 27.03.2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл. 1, 2, 3)	СП 2.4.3648-20 (с изменениями на 30.08.2024 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20

СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПин2.3/2.4.3590-20 (сизменениямина22.08.2024года)
СанПин«Санитарно-эпидемиологическиетребованияк содержаниютерриторийгородскихисельскихпоселений.К водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических мероприятий)	СанПин2.1.3684-21(с изменениямина15.11.2024года)
СанПин «Гигиеническиенормативы и требования к обеспечениюбезопасности(или)безвредностидля человека факторов среды обитания	СанПин1.2.3685-21(с изменениямина30.12.2022года)
СанПин«Санитарно-эпидемиологическиетребованияпо профилактике инфекционных болезней»	СанПин3.3686-21(сизменениями на 25.05.2022 года)

**Переченьнормативно-правовыхактов,межгосударственныхстандартов и техническихусловий, регламентирующихорганизациюпитания**

Наименованиенормативногодокумента	Реквизитыдокумента
Федеральныйзакон«Отехническомрегулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39,40)	№184-ФЗот27декабря2002г (сизменениямина25.12.2023года)
Федеральныйзакон«Окачествеибезопасностипищевых продуктов»	№29-ФЗот02.01.2000 (с изменениямина01.01.2022года)
СанПиН«Санитарно-эпидемиологическиетребованияк организацииобщественногопитаниянаселения»вчасти касающейсяобразовательныхорганизаций	СанПиН2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН«Гигиеническиетребованиябезопасностии пищевойценностипищевыхпродуктовсизменениями и дополнениями»	СанПиН2.3.2.2722-10 (Дополненияиизменения№19к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН«Продовольственноесырьеипищевыепродукты. Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН2.3.2.1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевойценностипищевыхпродуктов»(вчастистатейр.1 п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	СанПиН2.3.2.1078-01 (сизменениямина06.07.2011г.)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	УтвержденырешениемКомиссии таможенногосоюзаот28.05.2010г. №299 (сизменениямина14.11.2023года)
ГОСТЧайчерный.Техническиесуловия(Изданиес Поправкой)	ГОСТ32573-2013
ГОСТФруктысушеные.Общитехническиесуловия (Переиздание)	ГОСТ32896-2014
ГОСТПродукциясоковая.Продукциясоковаяизфруктови овощей длядетскогопитания. Общитехническиесуловия	ГОСТ32920-2022
ГОСТСахарбелый. Техническиесуловия(споправкой)	ГОСТ33222-2015
ГОСТПродуктытоматныеконцентрированные.Общие техническиесуловия	ГОСТ3343-2017
ГОСТГрушисвежие.Техническиесуловия	ГОСТ33499-2015
ГОСТКапустацветнаясвежая.Техническиесуловия	ГОСТ33952-2016
ГОСТ34112-2017Консервыовощные.Горошекзеленый. Техническиесуловия	ГОСТ34112-2017
ГОСТЛуксвежийзеленый. Техническиесуловия	ГОСТ34214-2017
ГОСТОвощисоленьеиикавашеные.Общитехническиесуловия	ГОСТ34220-2017

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 Филеры рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия	ГОСТ 5784-2022
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия	ГОСТ 6002-2022
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия	ГОСТ 6201-2020
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репастоловая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюквастоловая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия	ГОСТ 7758-2020
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (переиздание с поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия	ГОСТ Р 52686-2023
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 (Переиздание)	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Крупа гречневая. Технические условия	ГОСТ 5550-2021
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	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 32856-2014
Технический регламент Таможенного союза «Обезопасности упаковки» от 16.08.2011 г. № 769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Обезопасности 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 23.09.2022 г.)
Технический регламент Таможенного союза «Обезопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881	ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза	ТР ТС 023/2011

№882от09.12.2011(вчастистатей1-ст.29)	
Техническийрегламентнамасложировуюпродукцию	ТРТС024/2011 (сизменениямина12.12.2023года)
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологическихвспомогательных средств»,утвержденныйРешениемКомиссииТаможенного союза от20 июля2012г.№58(вчастистатей1-12)	ТРТС029/2012 (сизменениямина29.08.2023года)
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Обезопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союзаот9октября2013г.№67(вчастистатей 1-115)	ТРТС033/2013 (сизменениямина23.06.2023года)
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Обезопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября2013г.№68(вчастистатей 1-151)	ТРТС034/2013 (сизменениямина27.09.2023года)
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономическогосоюза"Обезопасностирыбырыбной продукции"	ТРЕАЭС№040/2016 (сизменениямина23.06.2023года)

**Переченьнормативно-правовыхактов,регламентирующихдоступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещенияхина территории ОУ**

Наименованиенормативногодокумента	Реквизитыдокумента
ТрудовойкодексРоссийскойФедерации,разделX«Охрана труда» (ст.209-231)	№311–ФЗсизменениями, внесеннымиФедеральнымзаконом от 02.07.2021 № 311-ФЗ
Федеральныйзакон«Овнесенииизмененийвст.185.1ТК РФ»	№261-ФЗот31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан Российской Федерации»(ст. 12, 18, 20, 24, 27, 30, 46, 49)	№323-ФЗот21.11.2011(с изменениямиот30.12.2021№482-ФЗ)
Федеральныйзакон«Оспециальнойоценкеусловийтруда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№426–ФЗот23.12.2013(вред.от 28.12.2022г.)Введеноедновременнос 01.01.2023
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечениюбезопасностии(или)безвредностидля человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПин1.2.3685-21(с изменениямина30.12.2022года)
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)	СанПин2.1.3684-21(с изменениямина15.11.2024года)
СанПиН3.3686-21Санитарно-эпидемиологические требованияпопрофилактикеинфекционныхболезней	СанПиН3.3686-21 (сизменениямина25.05.2022года)
СП«Санитарно-эпидемиологическиетребованияк условиям труда» ( ст. 2,3, 5-8)	СП2.2.3670-20
СП«Водоснабжение.Наружныесетиисооружения»	СП 31.13330.2021
СП,СНиП«Канализация.Наружныесети»	СП32.13330.2018СНиП2.04.05-85
СП«Доступностьзданийисооружений длямаломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020
СП«Отопление,вентиляцияикондиционированиевоздуха»	СП 60.13330.2020
ТРТС«ТехническийрегламентТаможенногосоюза.О безопасности мебельной продукции»	ТРТС025/2012 от15.06.2012№32
ТРТСТехническийрегламентТаможенногосоюза«О	ТРТС017/2011от09.12.2011№ 876(сизменениямина09.08.2016 года)

безопасности продукции легкой промышленности	
ТРТС«Обезопасностиигрушек»	ТРТС008/2011от23.09.2011№798(сизменениямина14.05.2024 года)
ТРТС«Обезопасностипродукции,предназначеннойдля детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменныхпринадлежностей)	ТРТС007/2011от23.09.2011 (сизменениямина23.09.2022года)
ТРЕАЭС«Обезопасностихимическойпродукции»	ТРЕАЭС041/2017от 03.03.2017 №19
ТРТС«Обезопасностисредствиндивидуальнойзащиты»	ТРТС019/2011от09.12.2011 года N878(сизменениямина 28.05.2019 года)
Приказ«ОбутвержденииПорядкаобеспеченияусловий доступностидляинвалидовобъектовипредоставляемых услугвсфереобразования,атакжеоказаниияимприэтом необходимой помощи»	Министерствообразованияинауки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услугвсферетруда,занятостиисоциальнойзащиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерствотрудаисоциальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении примерного положения о системе управления охраной труда»	Министерствотрудаисоциальной защиты РФ от 29.10.2021 № 776н
Приказ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственныхфакторовиработ,привыполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодическиемедицинскиеосмотры»	Министерствотрудаисоциальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020, Министерство здравоохранения№1420н
Приказ«ОбутвержденииПорядкапроведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников,предусмотренныхчастьючетвертойстатьи213 ТК РФ , перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственнымифакторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительныеипериодическиемедицинскиеосмотры»	Министерство здравоохранения РоссийскойФедерации№29нот 28.01.2021
Приказ«Опрофессиональнойгигиеническойподготовкеи аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения РоссийскойФедерации№229от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Министерствоздравоохранения Российской Федерации от06.12.2021годаN1122н(с изменениямина12.12.2023)

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	Результат проверки санитарного состояния	Подпись	Примечания (срок исправления)
1	2	3	4	5	6

Приложение №3

Журнал административно-общественного контроля

Дата	Степень контроля	Содержание предложений и замечаний	Должность и фамилия проверяющего	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Результат проверки санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Срок исполнения
1	2	3	4	5	6

Приложение №5

Журнал санитарного состояния групповых помещений

Помещение	Что именно	дата		
		1	2	3....
Раздевалка	Списки			
	Маркировка шкафчиков			
	Соответствие списков маркировки шкафчиков			
	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	<i>*удалено в соответствии с графами журнала</i>			
	Пол			

Мойка	Наличие/отсутствие остатков продуктов			
	Своевременный вынос отходов			
	Маркировка посуды персонала			
	<i>*далее в соответствии с графами журнала</i>			
Групповая/спальня	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	Стены			
	Горизонтальные поверхности...			
	<i>*далее в соответствии с графами журнала</i>			
Санузел	Состояние мыльницы			
	Зеркала			
	Кабинки			
	Горизонтальные поверхности...			
	<i>*далее в соответствии с графами журнала</i>			
	.....			
Подпись проверяющего				
Подпись помощника воспитателя				
Подпись воспитателя				

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

№ п/п	Наименование форм учета отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильнике оборудования	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	Зам. заведующего по АХЧ
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
5	График смены кипяченой воды	Нереже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. заведующего по АХЧ
8	Журнал осмотра воспитанников на еду кулез	Ежемесячно	Медсестра

9	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров гигиенического обучения	По факту	Зам. заведующего по АХЧ
10	Личные медицинские книжки работников	Ежемесячно	Зам. заведующего по АХЧ
11	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Зам. заведующего по АХЧ
12	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Зам. заведующего по АХЧ
13	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
14	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП

### Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража сырых скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Гигиенические журналы:
  - Журнал осмотра нагойничковые 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 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

Приложение №9

### 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		Заведующий

		относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		
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.		повар (ответственный за организацию питания)
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья пищевой продукции.		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Зам. заведующего по АХЧ
		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 оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Помощник повара (Кухонный работник)
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик

		Прослеживаемостьпищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовкаблок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Зам. заведующего по АХЧ, кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических,химических, физических)		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
6	Определение критических контрольныхточек (ККТ)			Заведующий, кладовщик
7	Установление критических границдлякаждой ККТ	Установлениемаксимальной илиминимальнойвеличины, за пределы которой не должны выходить биологические,химические, физические параметры, которыеконтролируются в ККТ		Заведующий, кладовщик
8	Разработка системы мониторингадля каждойККТ			Заведующий, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверкаизмерений,наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Зам. заведующего по АХЧ, кладовщик

## ПРИКАЗ№

**«Обутверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП)»**

В соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Санитарными нормами и правилами, Методическими рекомендациями Минздравсоцразвития РФ, учитывая требования СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» в МБДОУ – детский сад № 548, с целью проведения лабораторных исследований и испытаний и обеспечения бесперебойной работы учреждения,

## **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП) (приложение № 1).
2. Назначить ответственных за осуществление мероприятий выполнения программы производственного контроля
  - Заместителя заведующего по АХЧ –
  - кладовщика –
  - заместителя заведующего –
3. Заместителю заведующего по АХЧ:
  - 3.1. Усилить контроль заработной платы обслуживающего персонала. Срок: постоянно
  - 3.2. Осуществлять контроль за выполнением Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ Постановлением от 28 сентября 2020 года № 28, в части хозяйственной деятельности с предоставлением отчетности на совещания при заведующем. Срок: декабрь 2025 год.
  - 3.3. Обеспечить исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения, максимально обеспечить оборудование пищеблока согласно рекомендациям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Срок: постоянно.

3.4. Обеспечить выполнение требований к прохождению профилактических

медицинских осмотров и личной гигиены персонала сотрудниками МБДОУ.

Срок: постоянно.

3.5. Организовать своевременное прохождение аттестации (сан. минимум) на знание санитарных норм и правил для всех работников, работников пищеблока илиц, участвующих в раздаче пищи детям – один раз в год.

4. Поварам:

Обеспечить работу пищеблока с соблюдением требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Главным государственным санитарным врачом России Постановление от 27.10.2020 №32.

Срок: постоянно

5. Кладовщику.:

5.1. Недопускать принятия продуктов от поставщиков, неиспользуемых в питании детей дошкольного возраста.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

**Политика ХАССП  
качества и безопасности выпускаемой продукции  
МБДОУ – детского сада № 548**

**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 МБДОУ – детского сада № 548 обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. 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:**

1. Персональная ответственность руководителя и работников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа поставщиками пищевой сырьевой продукции с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства работников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБДОУ 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

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 548

---

ИНН6664076495/КПП 667901001

ул. Инженерная, д.67-А, Екатеринбург, Свердловская область, 620010  
тел. (343)258-36-74, 258-37-23 e-mail: mdou548@eduekb.ru

**ПРИКАЗ №**

**«О создании постоянно действующей  
группы ХАССП»**

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

«Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в МБДОУ – детский сад № 548 (далее - МБДОУ),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ в следующем составе:  
Координатор: *Зам. заведующего по АХЧ*

Члены группы:

2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться своей деятельностью действующим законодательством.

3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;
- руководить деятельностью рабочей группы;
- отчитываться о работе группы заведующему МБДОУ.

4. Утвердить план проведения контрольных мероприятий в рамках проверки ХАССП

5. Контроль исполнения приказа оставлять за собой.

Заведующий

## Рабочие листы ХАССП

## Рабочий лист ХАССП ККТ №1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль регистрации температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

- 1) Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения.
- 2) Температура:
  - холодильников +2С – +6С
  - морозильных камер -18С – -20С
  - склада для сыпучего сырья +18С – +25С
  - Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%

Записи по мониторингу:

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
4. Акты списания

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.
2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании: Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию МБДОУ о поломке.
3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения.

Процедура проверки: Заведующий периодически проверяют складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения несоответствия составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений

## **Рабочий лист ХАССП ККТ №2**

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка овощей, зелени

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесень, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
  2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
  3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:* Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Запись по мониторингу:* Лист (акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия, сырье отправляется на дополнительную переработку, либо утилизируется.
2. Заведующий осуществляет периодическую проверку сырья, его осмотр.

## **Рабочий лист ХАССП ККТ №2/1**

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка сырья и пищевых продуктов

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной посуды.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.

4. Поддерживать чистоту оборудования, инвентаря, помещения.  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.  
*Критические пределы:*

Недопускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Заведующий осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.
3. В случае несоответствия вносится запись в лист (акт) несоответствия.

## Рабочий лист ХАССП ККТ №2/2

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка мяса, рыбы и птицы.

*Тип опасности:* М, Ф.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие личинок, паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды).

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.
3. Поддерживать чистоту оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:*

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2., 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21 Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п. 7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлебит.п.) - хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Заведующий осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.
2. Повар принимает подготовленное пищевоe сырье по органолептическим свойствам.

## **Рабочий лист ХАССП ККТ №2/3**

*Этап приготовления (технологическая операция):* обработка яиц.

*Тип опасности:* М.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.
2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.
3. Поддерживать чистоту оборудования, инвентаря, помещения.

Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

*Критические пределы:*

Недопускаются разбитые яйца, споврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с правилами.

*Периодичность мониторинга:* Привыдачей яйца, осмотр каждого.

*Записи по мониторингу:*

Лист (акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* кладовщик, повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Заведующий осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале и заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.

## Рабочий лист ХАССП ККТ №3

Этап процесса: Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).
2. Наличие технологической карты.
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой, соблюдение точности.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, в время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования – сообщить зам. зав. по АХЧ, вызов специалиста.
3. Отсутствие маркировки инвентаря, отсутствие (поломка) инвентаря – запросу зам. зав. по АХЧ, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции: бракеражная комиссия.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек-лист 3), ответственные: медсестра, ответственный по питанию.
3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственные: комиссия по санитарному состоянию пищеблока.

**Рабочий лист ХАССП ККТ №4**

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов готовых блюд, в соответствии с технологической картой.
2. Обработка овощей, зелени, фруктов для холодных закусок в соответствии с технологической картой.
4. Наличие технологической карты.
5. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с МР.
6. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией ТТК.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.
3. Отсутствие маркировки инвентаря, отсутствие (поломка) инвентаря – запросу зам. зав. по АХЧ, маркировка его.

Запись по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции бракеражная комиссия.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления.

**Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;

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

- Выполнять требования Программы производственного контроля.

- Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

3. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

**Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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



**Приложение №18**

**Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения реализации готовой продукции.

**Приложение №19**

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

**Приложение №20**

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

		<i>Дата</i> Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
		Журнал бракеража поступающей Пищевой продукции
		Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
		Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
		Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
		Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд

		Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб протоколы лабораторных исследований
		Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
		Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (вт.ч. связанных с раздачей пищи)
		Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
		Журнал здоровья персонала
		Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
		Журнал учета температур в холодильниках
		Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
		Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизац ия, дезинсекция)
		Личные медицинские книжки каждого работника

**Карты контроля (чек-листы)**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

**Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья**

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

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	2.3/2.4.3590-20		
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранятся в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Всроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

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

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист отбор суточной пробы

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи) – не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль готовых блюд

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			

3	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
4	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
5	Готовые блюда реализуются в установленный срок – не позже 2 часов с момента изготовления	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

## Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
6	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2	В срок,	

7	–производственные столы	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	–разделочный инвентарь			
	–кухонная посуда			
8	Деформации, дефекты и механические повреждения нету: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4СП 2.4.3648-20		
	–столовой посуды			
	–инвентаря			
9	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4СП 2.4.3648-20		

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока	Пункт 2.15		
	исправно работают системы: – холодногорячего водоснабжения;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлаго-непроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

### Чек-лист: контроль уборки помещений хранения уборочного инвентаря

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

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

## Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодический в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			В дни, когда готовятся такие блюда
7	Зам. заведующего по АХЧ или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> <li>• осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>• заносит результаты осмотра в гигиенический журнал</li> </ul>	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по решению санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию	

10	Всерботники пищеблока проходят:	Пункт 2.22 СанПи Н 2.3/2.4.3590- 20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	–предварительный медосмотр– при трудоустройстве;		Ежегодно по графику	
	–периодический медосмотр– ежегодно;			
	–гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

План проведения контрольных мероприятий										
ККТ	Процесс	Угроза	Критические пред.	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее лицо			
№01 Заявка и поступление и продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф,Х,М,А - поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья/ продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик:отказывать в разгрузке сырья, продукции,сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка	Кладовщик:в случаеотказа– нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБППодин разв месяц, внутренний аудит
	/02-комплект документов	Ф,Х,М,А - поступление некачественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качеств, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и маркировкой на сырье	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик:отказывать в разгрузке сырья, продукции,сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента,принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик:в случаеотказа– нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБППодин развмесяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф,Х,М,А- поступление некачественной продукции	Повидам(см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик:отказывать в разгрузке сырья, продукции,сообщить технологу. технолог:провести расследование инцидента,принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик:в случаеотказа– нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБППодин развмесяц, внутренний аудит
№02- условия хранения и транспортировки (склад)	/01 температура в морозильных камерах – 18С	М- вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше –18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодическим в течение дня.	кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технологу: принять решение	Каждую смену в температурном журнале	Развмесяц внутренние аудиты

								дальнейшей переработке/ утилизации. Сообщить заведующему		
	/02 температура в холодильнике +2-+4С	М- вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2-+4С	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодического в течение дня.	кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц внутренние аудиты