

Утверждена
ГБДОУ детский сад №362
Кировского района Санкт-Петербурга
приказ от 31 августа 2023 г. № 37-Х п.1'
Галкина С.А./

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 362 Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.

1.1. Введение

1.2. Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

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

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

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

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

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

2.3. Оценка профессиональных рисков.

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

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

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

2.5.1 Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ

2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ

2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)

2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

2.5.5. Контроль охраны окружающей среды

2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

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

- 3.1. Общие положения
- 3.2. Анализ рисков
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ
- 3.5. Система мониторинга
- 3.6. Разработка корректирующих действий
- 3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций
- 3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП
- 3.9. Документация программы ХАССП
- 3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Раздел IV. Заключение

Приложения

Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов

Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории

Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля

Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений

Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений

Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Приложение № 7 План схемы пищеблока

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

Приложение № 9 План внедрения принципов ХАССП

Приложение №10 Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля...»

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 362 компенсирующего вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, объектами 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 (Приложение № 1).

1.2. Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 362 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 362 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198152, Санкт–Петербург, ул.Примакова дом18, лит. А
Фактический адрес:	198152, Санкт–Петербург, ул. Примакова дом 18, лит. А

Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом, 1961 года постройки
Площадь	
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (доска интерактивная, ноутбук, проектор, экран, цифровое пианино), технологическое оборудование (картофелечистка, мясорубка, протирочнорезательная машина, холодильник, электроплита, шкаф жарочный, овощерезка, весы), прочее (водонагреватель, мойка, облучатель, рециркулятор, светильник с бактерицидной лампой, система видеонаблюдения)
Характеристика земельного участка	
Площадь	4233 кв.м
Ограждение	По периметру, забор.
Оборудование	Песочницы с крышками 7 шт., игровые комплексы -3 шт., качалки на пружинах 7 шт., домик – беседка 7 шт., горка – 2 шт., дорожка – змейка – 4 шт., скамейка детская – 7 шт., различные игровые формы (площадь расчета на менее 9,0 м ² на ребенка дошкольного возраста)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	
2.	Заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно- инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.	
3.	Старший воспитатель (далее – зам. зав. по УВР)	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	
4.	Медицинская сестра диетическая	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контроль организации питания.	
5.	Повар	- контроль организации питания;	
6.	Кладовщик	- ведение учетной документации; - контроль поступающего сырья.	
7.	Медицинская сестра по бассейну	- ведение учетной документации по бассейну; - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений бассейна; - организация лабораторно- инструментальных исследований;	
8.	Воспитатели	- контроль здоровья воспитанников	

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

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол Экспертное заключение
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол Экспертное заключение
4	Постоянный шум	Лабораторные исследования шума	1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол Экспертное заключение
6	Мебель на соответствие ростовозрастным особенностям детей	Обеспечение условий учебновоспитательного процесса	1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Экспертное заключение
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 3648020	Протокол Экспертное заключение

		ледования, Санитарно эпидемио логическое исследовани е				
		земельного участка (до 100 м кв.) Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)				
6	Санитарно- бактериологич еское исследование пищевой продукции и сырья	Микроби ологические исследовани я проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Протокол Экспертное заключение
		Калорийнос ть, выход блюд и соответстви е химического состава блюд, рецептуре Определени е БГКП(мясо, молочная продукция); КМАФАнМ (птица, рыба, молоко, масло); дрожжи,пле сень (творог, масло)	2 раз в год	Рацион питания (обед)		

		Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл Определение Stafilococcus aureus (молочная продукция) Определение: антибиотиков, токсичных элементов, сухих веществ, жира, влаги, пестицидов, соли, растительных стерингов.	1 раз в год	Сырье		
8	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол Экспертное заключение
9	Вода чаши бассейна, смывы (помещения бассейна)	Микробиологические исследования	36	Вода бассейна	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол Экспертное заключение
		Лабораторные исследования на возбудителей паразитов	6	Вода бассейна	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол Экспертное заключение
		Лабораторные	30	Смывы с поверхностей	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол Экспертное

		исследования на БГКП		помещения бассейна		заключение
		Лабораторные исследования на яйца гельминтов	30	Смывы с поверхностей помещения бассейна	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол Экспертное заключение

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
3	Повар (ответственный за организацию питания)	2	1 раз в год	1 раз в год	
4	Воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Учитель - логопед	7	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Инструктор ФИЗО	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
10	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
11	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет

12	Уборщик производственных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
13	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
14	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	
15	Рабочий по КОЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
16	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОО ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям					

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

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»

Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела .	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспрессметода).	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 гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники	
Исследования на носительство возбудителей кишечных по инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока	
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем,перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

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

2.3. Оценка профессиональных рисков.

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

№ п/п	Должность	Колво чело-век	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

3	Повар (ответственный за организацию питания)	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	14	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Старший Воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Учитель - логопед	7	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Учитель - дефектолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Педагог- психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	Специалист по закупкам	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Делопроизводитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Помощник воспитателя	7	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Уборщик производственных	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о	1 раз в 5 лет

	помещений		системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	
14	Уборщик территории	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	Рабочий по КОЗ	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

2.4. 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	Кладовщик	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 – 40-ТЖ от 24.06.2016
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 – 40-ТЖ от 24.06.2016
	Параметры микроклимата	Повар	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 - 31 – М от 24.06.2016
3	Тяжесть трудового процесса	Помощник	Протокол измерений и оценки

		воспитателя	напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 – 27-Н от 24.06.2016
4	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 - 31 – М от 24.06.2016
5	Тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ГБДОУ 362 - 31 – М от 24.06.2016
	*иные должности по результатам специальной оценки условий труда		

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 16.12.2016 № 2515
2	Медицинская	от 01.01.2014 договор с СПб, ГБУЗ «ГП №23»

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2)	Заведующий хозяйством Уборщик территории
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Заведующий хозяйством
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели

Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заведующий хозяйством
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Заведующий хозяйством
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)			
Физкультурный и музыкальный залы, зал бассейна	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4)	Заведующий хозяйством
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 (приложение 5)	Заведующий хозяйством Старший воспитатель

Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели, медсестра
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение Санитарнопротивоэпидемиологическ их 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	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021 Приказ Минздрав а России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий, медсестра
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством

2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.359820	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.359820	По мере необходимости	Заведующий, Заведующий хозяйством
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений

Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Кухонный рабочий
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Помощник воспитателя
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинета специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Ответственный за зал/кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.359820	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	Постоянно	Медсестра, врач

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;

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

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

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

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

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 362 Кировского района Санкт - Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

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.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями: **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):**

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

Система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные

значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода; -
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и

реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

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

2. Критерии тяжести последствий

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

Таблица анализа рисков

Этап процесса производства продукции ДОУ	Опасные факторы	Принятые меры	Степень риска	Установле ние ККТ №
Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	- Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>) Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор с поставщиками продуктов питания, спецификация, вет.справка.	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ не устанавливается. Входной контроль поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>) - Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) - Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>)	Степень риска высокая.	ККТ – (1) хранение продуктов на складе

		-Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) - Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)		
Обработка сырья перед приготовлением	Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Закладка сырья в котел (процесс приготовления продукции)	Физическая: - инородное тело	Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ – (2) кулинарная обработка
Готовое блюдо	Биологическая: патогенными м/о и их рост при нарушении технологии приготовления	Органолептическая оценка готовых блюд Отбор суточных проб	Степень риска незначительная	ККТ – (3) раздача
Выдача готовой продукции на группы,	Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост Физическая: - инородное тело	Контроль температуры готовых блюд График получения пищевой готовой продукции Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил подачи готовых блюд Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>),	Степень риска незначительная	ККТ – (4) раздача

Прием пищи детьми (готовое блюдо)	Биологическое загрязнение Физическая: - инородное тело Механическая: - Сколы, острые края, опасность порезов	Соблюдение правил уборки до и после приема пищи (<i>инструкция</i>) Режим проветривания и кварцевания Эстетическое оформление блюд. Соблюдения СанПина (в виде исключения украшений и длинных ногтей у помощников воспитателя; обязательное ношение фартука (халата) для раздачи пищи и косынки); контроль дисциплины (все личные вещи находятся в отведенном месте) Соблюдение требования к об инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ- (5) прием пищи
Санэпидрежим на пищеблоке и группе	Микробиологическая: - загрязнения Биологическая: патологические микроорганизмы	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке Соблюдения графика уборки пищеблока, группы Соблюдение графика кварцевания, группы . Осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, опрос сотрудников об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у них и членов из семьи. Термометрия сотрудников Прохождение медосмотра и санминимума работникам пищеблока и помощникам 1 раз в год Лабораторные исследования воды, пищи, смывы (по <i>графику</i>) Дезинфекция, дератизация (по <i>графику</i>)	Степень риска высокая	ККТ- (6) санэпидрежим

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья ККТ не устанавливается	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) Целостность упаковки	Условия перевозки (санитарное состояние, Т режим, медкнижки, товарное соседство) ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Журнал осмотра автотранспортного средства. Товаро - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. Ветеринарные справки Инструкция по приему товара
2.	Хранение поступающего пищевого сырья ККТ №1	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; - Исправность -Холодильного оборудования Дезинфекция, дератизация	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой. Журнал температурного режима кладовой. Журнал измерения влажности. Книжки складского учета. Инструкция хранения продуктов на складе. Журнал измерения температуры в холодильных камерах. Журнал размораживания холодильных камер.

3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка перед приготовлением и ККТ не устанавливается	Соблюдение технологического процесса подготовки сырья перед приготовлением пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Инструкция разведения дез. средств. Инструкция по обработке зелени. Журнал обработки яиц.
4	Закладка сырья в котел (процесс приготовления продукции) ККТ№2	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность весовой техники. Наличие технологических карт Внешний вид повара		Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты Договора на весоизмерительную технику Инструкция по спецодежде повара. Журнал закладки продуктов.
5	Готовое блюдо ККТ №3	Отбор суточных проб	Вес готового блюда Органолептическая оценка блюд	бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
6	Выдача готовой продукции на группы ККТ№4	Соблюдение транспортировки продукции на группы	Температура блюд График получения готовой продукции; Внешний вид помощника воспитателя	диетсестра	Журнал выдачи порций на группы
	Прием пищи детьми (готовое блюдо) ККТ№5	Соблюдение сервировки столов	График приема пищи детьми График проветривания, кварцевания; Уборка мест приема пищи	диетсестра	Журнал проветривания, кварцевания. Журнал боя посуды Журнал генеральных уборок Инструкция по мытью кухонной, столовой посуды Журнал уборки помещений пищеблока, групп. Журнал кварцевых ламп. Журнал осмотра сотрудников связанных с приемом пищи.

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.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Входной контроль пищевой продукции (водитель, одежда, медкнижка, Т режима хранения при перевозке) Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал входного контроля поступающего сырья Журнал бракеража сырой продукции, накладная, вет.справка.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

3	Обработка сырья перед приготовлением	Контроль за соблюдением санитарных норм	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации Инструкции
4	Закладка сырья в котел (процесс приготовления продукции)	Контроль личной гигиены повара		Журнал закладки продуктов Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника Журнал обработки яиц, инструкции
5	Готовое блюдо	Отбор суточных проб	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
		Органолептическая оценка		Бракеражная комиссия
6	Выдача готовой продукции на группы	Контроль личной гигиены помощников воспитателя	Перед каждой раздачей	Журнал гигиенический
		Контроль порций готовой продукции		Журнал выдачи порций готовой продукции
7	Прием пищи детьми (готовое блюдо)	Контроль за соблюдением санитарных норм	Ежедневно	Журнал санитарного состояния группы. Журнал проветривания и кварцевания.
8	Санэпидрежим на пищеблоке и группе	Контроль за соблюдением санитарных норм	Ежедневно	Журнал санитарного состояние пищеблока, групп. График ежедневной и генеральной уборки пищеблока и групп. Журнал кварцевых ламп на пищеблоке и группе. Акт обслуживания кухонного оборудования. Акты по дезинфекции и дератизации, вывозу отходов. Журнал посетителей пищеблока.

3.6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**

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

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

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению; - актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

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

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля см. **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 нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций, и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,	02.12.2020 года № 39
содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	

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

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

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашенные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004

ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности	ТР ТС 007/2011
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)	(с изменениями на 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10

СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио) энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНиП 2.0402-84
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНиП 35-012001
СП, СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНиП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьнописьменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий	Министерство труда и социальной

доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
Приказ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011(с изменениями на 18 мая 2020 года) Утратит силу с 01.04.2021
Приказ «Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ , перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года

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

Приложение № 2**Журнал санитарного обхода территории**

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

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

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

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

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

Приложение № 5

Журнал санитарного состояния групповых помещений

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

Приложение № 6

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

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

14	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП
----	--------------------	--	------------------------------

Приложение № 7

План схемы пищеблока

Приложение № 8

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

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

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

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

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