****Настоящая программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 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 производства (изготовления) пищевой продукции.

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

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О. работника** | **Занимаемая должность** | **Раздел работы****по осуществлению производственного контроля** | **Распорядительный акт о возложении функций** |
|  | Никитина Юлия Николаевна | 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;-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. | * ЛНА МБДОУ ЦРР д/с «Рябинушка»;
* Акт результатов медицинских осмотров работников;
* Личные медицинские книжки работников;
* Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание технологического оборудования);
* Протоколы лабораторных исследований

Оперативныйконтроль |
| 34. | Ганцева Елена НиколаевнаФилимонова Вера Сергеевна Алфимцева Татьяна Николаевна | завхоз ответственный за питаниекладовщик | -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;
* контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации
 | Журнал осмотра территорииЖурнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;Журнал здоровья работников;Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехеЖурнал учета температуры в холодильниках;Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой. |

**Сроки прохождения периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников**

*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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Категория работников МБДОУ** | **Периодический медицинский осмотр** | **Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников** |
|  | Заведующий | Ежегодно | 1 раз/1 год |
|  | Завхоз | Ежегодно | 1 раз/1 год |
|  | Воспитатели | Ежегодно | 1 раз/2 года |
|  | Специалисты  | Ежегодно | 1 раз/2 года |
|  | Младшие воспитатели | Ежегодно | 1 раз/1 год |
|  | Повар | Ежегодно | 1 раз/1 год |
|  | Рабочий по кухне | Ежегодно  | 1 раз/1 год |
|  | Дворник | Ежегодно | 1 раз/2 года |
|  | Сторож | Ежегодно | 1 раз/2 года |
|  | Рабочий по обслуживанию зданий | Ежегодно  | 1 раз/2 года |
|  | Рабочий по стирке белья | Ежегодно  | 1 раз/2 года |

## 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/1 год | Все работники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-невролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-психиатра. | При поступлении на работу, вдальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-нарколога. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-дерматовенеролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Осмотрврача-оториноларинголога. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-хирурга. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Работники со знаком«Р» |
| Осмотр врача-стомотолога. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружноститалии) индекса массы тела. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 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/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар,микроскопия осадка). | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Электрокардиография в покое. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Измерение артериального давления на периферическихартериях. | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода) | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускаетсяИспользование экспресс-метода). | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Определение относительного сердечно-сосудистого рискапо шкале SCORE | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте от 18 до 40летвключительно |
| Определение абсолютногосердечно-сосудистого риска | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Работники в возрастестарше 40 лет |
| Флюорография илиРентгенография легких в двух проекциях (прямая и праваябоковая) | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники ввозрасте 18 лет и старше |
| Измерение внутриглазногодавления | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Работники, начиная с40 лет |
| Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малоготаза | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Женщины |
| Маммография обеихМолочных желез в двух проекциях | 1 раз/1 год | Женщины в возрастестарше 40лет |
| Исследование крови насифилисМазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники |
| Исследования на носительство возбудителей кишечныхинфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники |
| Исследования на гельминтозы | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Все работники |
| Мазок из зева и носа наналичие патогенного стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем–1 раз/1 год | Работники пищеблока |

* "Р"- вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека

## 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** | **Количество****работников** | **Основание/периодичность** |
| **Основание** | **Периодичность** |
| 1 | Заведующий | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Завхоз | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Воспитатель | 20 | Ст.209,212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5лет |
| 4 | Узкие специалисты | 7 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Младший воспитатель | 15 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Повар | 3 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Дворник | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Сторож | 2 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 9 | Рабочий по кухне | 2 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н)  | 1 раз в 5 лет |
| 9 | Рабочие по стирке белья  | 3 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 10 | Рабочий по обслуживанию зданий | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 11 | \*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ\*\*оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно |  |

Контроль личной гигиены и обучения работников

1. контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
2. контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
3. контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
4. ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек | Проверка личных медицинских книжек |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале (п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) |
| Обучение персонала | ***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, онлайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. |

*В соответствии с п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: «*Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе».

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

*В данном разделе программы реализуются* ***принципы:***

* *определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*
* *проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*
* *принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,*
* *принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*

Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:

1. контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
2. контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
3. контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
4. контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
5. визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация** |
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <https://fsa.gov.ru/>, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий»<https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument> |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации. | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.  |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации. | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации. |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов. | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции. | Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов. |

Контроль качества и безопасности готовой продукции

1. контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
2. критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
3. лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| --- | --- |
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи | Термометром с щупом измерение температуры внутри изделий и блюд. |
|  Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории. |

Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья

1. наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
2. соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
3. санитарное содержание транспортного средства;
4. наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
5. соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
6. контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
7. наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
8. контроль условий реализации готовой пищи;
9. контроль сроков реализации пищи.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются **принципы:**

* определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
* проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

***Обязательные мероприятия***

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не более** | **Кратность, не реже** |
| --- | --- | --- | --- |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  | Суточный рацион питания  | 1 | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)  | 3 смыва | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям  | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)  | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |

**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 | Санитарно-бактериологическое исследованиепищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 1 раза в год | Салаты,Вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 – 3 блюдаисследуемого приема пищи) | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюдрецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
|  |  |  |
| 2 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьеваявода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном *(2пробы*) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901798042/)[2.1.4.1074-01](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901798042/) | Протокол |

**Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции 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** |
| **Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ДОУ** |
| Внутренняя отделка помещения | СП2.4.3648-20 | Ежеквартально | Завхоз |
| Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания | СП2.4.3648-20СанПиН1.2.3685-21 | Ежедневныйвизуальный осмотр(не фиксируется) | Воспитатели |
| Соблюдениетепловогорежима ДОУ | СП2.4.3648-20СанПиН1.2.3685-21 | Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения.Промывка отопительной системы (май-июнь).Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта | Завхоз |
| Состояние систем водоснабжения, канализации | СП2.4.3648-20 | Фиксация результата по факту неисправности  | Завхоз |
| Состояние осветительных приборов | СП2.4.3648-20СанПиН1.2.3685-21 | Ежедневный контроль за уровне освещенностипомещенийЗамена перегоревших лампЧистка оконных стекол(не реже 2 раз в год), осветительной арматуры, светильников(не реже 3 раз в год).Замеры уровня искусственной и естественнойосвещенности вгрупповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | Завхоз |

**Производственный контроль**

## за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

|  |
| --- |
| **Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)** |
| Дезинфекция пищеблока | СП 2.4.3648-20СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Рабочий по кухне |
| Уборка пищеблока | СП 2.4.3648-20СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Рабочий по кухне |
| Обработка поверхностей | СП 2.4.3648-20СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику | Младший воспитатель, рабочий по кухне, уборщик помещений |
| Выявление работников с признаками заболевания | СП 2.4.3648-20СП 3.1/2.4.3598-20 | Постоянно | Завхоз  |

**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 с использованием дезинфицирующих средств* 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. |

## Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

**Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Теремок» Смоленского района Смоленской области устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysisand Critical Control Points).

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

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

Принцип1. 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 утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## Терминология

В настоящем разделе использованы следующие термины соответствующим и 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 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.

## Анализ рисков

**Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции**

*Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и в следствие 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* - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

## Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции: пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение; хранения сырья; производство пищевой продукции, в том числе помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции; реализация готовой продукции; персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

## Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

## Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

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

2.Критерии тяжести последствий:

-легкое,

-средней тяжести,

-тяжелое,

-критическое

## Таблица анализа рисков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Формирование ассортиментного перечня продукции | Биологическая:- эпидемиологические опасности | Анализ выполнения утверждённого меню.Соблюдение графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. Договор с поставщиками продуктов питания. | При выполненииконтрольных мероприятий степень риска отсутствует | ККТ не устанавливается,задача: получить нужный объемдоброкачественных товаров |
| Поступлениепродуктов 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 контрольВизуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов *(договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)* | Привыполнении входного контроля степень риска незначительная | ККТнавходящемконтролепоступающегосырья |
| 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) *(инструкция).* Контроль за микроклиматом кладовой (*журнал температурного режима и влажности в кладовой)*Исправная работа холодильного оборудования *(договор с обслуживающей организацией)*Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (*журнал размораживания холодильников)*Дератизация (*договор с обслуживающей организацией)*Проведение генеральных уборок кладовой *(график уборки, инструкция)*Соблюдение личной гигиены *(инструкция)* | Степень риска высокая | ККТ-хранение продуктов на складе |
| Подготовка посуды и инвентаря | *Механическая:* сколы, острые края, опасность порезов*Биологическая*: загрязнение патогенными м/о и их рост*Химическая:*загрязнение моющимисредствами, дезинфектантом | Соблюдение требования коборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин *(инструкция)*Санитарное содержание помещения пищеблока *(инструкция)* | СтепеньРиска незначительна | ККТ неустанавливается |
| Кулинарнаяобработка | *Биологическое*:загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост*Химическое:*Загрязнение моющими средствами, дезинфектантом | Соблюдение технологииПриготовления (*технологические карты*) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (*договор с обслуживающей организацией)*Соблюдение поточности производства (*схема поточности)*Соблюдение личной гигиены *(инструкция)* | Степень риска высокая | ККТ-кулинарная обработка |
| Реализация(раздача) | *Биологическая: при нарушении технологии приготовления* | Снятие проб готовых блюд(методика органолептической оценки)Органолептическая оценкаСоблюдение правилподачи готовых блюд | Степеньрисканезначительная | ККТ-раздача |
| Приемпищидетьми | *Биологическое**загрязнение* | Соблюдение правил транспортировки до группСоблюдение личной гигиены младшим воспитателемСоблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи(инструкция) | СтепеньРиска незначительная | ККТ- приемпищи |

**Определение (перечень) контрольных критических точек (ККТ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **ККТ****технологической** **операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответственный** | **Документация** |
| 1. | Приемка сырья | Проверка качествапродовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | ТТН на продукцию, сертификаты,декларации, ветеринарное свидетельство,целостность упаковки.Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.Сроки годности и даты изготовления. | Кладовщик | Товарно-транспортныенакладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. |
| 2. | Хранениепоступающего пищевого сырья | Соблюдениетребований правил хранения пищевых продуктов | Температура ивлажность;чистота оборудования и помещения; содержание склада;исправностьхолодильного оборудования | Кладовщик | Журнал температурного режима кладовой |
| 3. | Обработка и переработкапищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | Исправность оборудованияпищеблока;чистота оборудования и помещений пищеблока, выполнение правил и требований технологического процесса | Повар | Инструкция разведения дез.средств.Журнал тех.контроля оборудования.Технологические карты |
| 4. | Реализация готовойпродукции | Снятие проб готовых блюд,органолептическаяоценка | Соответствие готовой продукциитребованиям | Бракеражная комиссия | Журнал бракеражаготовой продукции |

## 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.

## Система мониторинга

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Технологической операции** | **Мероприятие мониторинга** | **Периодичность** | **Контрольный документ** |
| 1 | Приемка сырья | Контроль сопроводительнойдокументации | По факту приемки | Журнал бракеража сырой продукции |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | Контроль за сроками годности продукции | Регулярно | Журнал бракеража скоропортящейсяпродукции |
| Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. | Регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры иВлажности воздуха в кладовой |
| Проверка технического состояния оборудования | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудованияпищеблока |
| Контроль санитарно-гигиеническогосостояния пищеблока  | ежедневно | Журнал контроля санитарногосостояния пищеблок |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | ежедневно | Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжкиКаждого работника. |
| Контроль за соблюдением санитарных норм | Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учетадезинфекции и дератизации |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевойпродукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции |

**Разработка корректирующих действий**

К корректирующим действиям относят:

* + проверка средств измерений;
	+ наладка оборудования;
	+ изоляция несоответствующей продукции;
	+ переработка несоответствующей продукции;
	+ утилизация 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.

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

## 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 ККТ и проведенных корректирующих действий;
* оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
* актуализацию документов.

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

## Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса выделенных ККТ. Документация программы ХАССП должна включать:

* политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
* приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП**;**
* план внедрения принципов ХАССП;
* информацию о производстве;
* отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору ККТ определению критических пределов;
* рабочие листы ХАССП
* процедуры мониторинга;
* процедуры проведения корректирующих действий;
* программу внутренней проверки системы ХАССП;
* перечень регистрационно-учетной документации.

## 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.

**Приложение 1**

**План производственного контроля**

**в МБДОУ ЦРР д/с «Рябинушка»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направления производственного контроля** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность мероприятий** | **Ответственные исполнители** |
| 1 | Требования к территории МБДОУ, групповым участкам | Проверка исправности игрового оборудования на участке | Ежедневно   | Воспитательпо смене  |
| Проверка санитарного состояния теневого навеса | Ежедневно | Завхоз |
| Проведение санитарной чистки зеленых насаждений | Ежедневно | Дворник |
| Проверка оборудования на участках МБДОУ по охране здоровья и жизни детей  | 1 раз в квартал | Завхоз, рабочий по обслуживанию зданий  |
| Проверка песка на степень биологического загрязнения | 1 раз в месяц | Заведующий, завхоз |
| Проверка уборки участка | Ежедневно | Завхоз  |
| 2 | Требования к зданию | Обеспечение естественного сквозного проветривания | Ежедневно | Воспитатели, завхоз, младшие воспитатели |
| Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию  | 1 раз в квартал | Завхоз  |
| Осмотр технического состояния здания | Весна-осень | Комиссия по обследованию здания, помещений и территории МБДОУ |
| 3 | Требования к оборудованию помещений | Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей | 1 раз в квартал | Воспитатели |
| Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам  | 1 раз в квартал | Воспитатели  |
| Уход за растениями | Ежедневно | Воспитатели  |
| Проверка закрепления оборудования  | 1 раз в квартал | Воспитатели |
| 4 | Требования к искусственному освещению | Проверка искусственной освещенности в основных помещениях | Ежедневно | Завхоз  |
| Проверка уровней естественного освещения | 1 раза в год  | Заведующий |
| Проверка чистки оконных стекол | По графику | Завхоз, младшие воспитатели  |
| 5 | Требования к отопительной системе | Проверка температурного режима, проветривания | Ежедневно | Воспитатели, младшие воспитатели |
| Ведение журнала температурного режима | Во время отопительного сезона | Воспитатели  |
| 6 | Требования к санитарному содержанию помещений | Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов  | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка проведения генеральной уборки | Еженедельно | Заведующий, завхоз |
| Проверка мытья игрушек | Ежедневно | Заведующий |
| Проверка смены постельного белья и полотенец | 1 раз в неделю | завхоз  |
| Проверка маркировки постельного белья, полотенец | 1 раз в неделю | Воспитатели |
| 7 | Требования к организации питания | Проверка столовой и кухонной посуды на целостность  | 1 раз в месяц  | Завхоз |
| Проверка выполнения режима организации питания | Ежедневно | Заведующий |
| Проверка суточной пробы | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка поступающих продуктов | Ежедневно | Завхоз  |
| Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников | Ежедневно | Завхоз |
| 8 | Требования по медицинскому обеспечению | Работа по формированию ЗОЖ | 1 раз в месяц  | Заведующийвоспитатели |
| Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий | 1 раз в квартал | Заведующий, завхоз, воспитатели |
| Контроль за пищеблоком и питанием детей | Ежедневно | Заведующий, завхоз |
| 9 | Требования к организации режима дня и НОД | Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей  | 1 раза в год | Заведующий |
| Проверка двигательной активности детей | 1 раз в месяц  | Заведующий |
| Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки  | 1 раз в квартал | Заведующий |
| Проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности | Ежемесячно | Заведующий |
| 10 | Требования к организации физического воспитания | Проверка проведения закаливающих мероприятий | Ежедневно | Заведующий  |
| Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей | 1 раз в квартал | Заведующий |
| 11 | Требования к организации приема детей в ДОУ | Проверка утреннего приема детей | Ежедневно | Воспитатели |
| 12 |  Прохождение проф.осмотров  | Проверка личной гигиены сотрудников | Ежедневно | Заведующий, завхоз |
| Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка прохождения медосмотров | 1 раз в год | Заведующий |

.

**Приложение 2**

**План работы бракеражной комиссии**

**МБДОУ ЦРР д/с «Рябинушка»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель бракеражной комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии  |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии  |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (во время родительских встреч, собраниях) | 2 раза в год,согласно плана работы с родителями (законными представителями) | Председатель комиссии |

**Приложение 3**

**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** |
|  | [Журнал учета температурного режима в](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) [холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
|  | [Журнал учета температуры и влажности в](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81026/) кладовых помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
|  | [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29775/) | Ежедневно | Завхоз |
|  | [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3часа | Ответственный по питанию |
|  | [Журнал учета инфекционных заболеваний](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29791/) [детей](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29791/) | По факту | Заведующий |
|  | [Журнал осмотра воспитанников на](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) [педикулез](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) | Ежемесячно | Заведующий |
|  | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий |
|  | Личные медицинские книжки работников | Ежедневно | Заведующий |
|  | Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | По факту | Завхоз, рабочий по обслуживанию зданий |
|  | [Журнал учета](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29744/) и протоколы лабораторных испытаний | По графику | Завхоз |
|  | Рабочий лист ХАССП | По графику | Член группы ХАССП |
|  | Отчет группы ХАССП |  | Председатель группы ХАССП |

**Приложение 4**

## Перечень

## форм учета и отчетности по вопросам осуществления

## производственного контроля

* Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
* Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
* Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
* Журнал здоровья работников;
* Личные медицинские книжки работников;
* Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание технологического оборудования);
* Журнал учета температуры в холодильниках;
* Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовых.

**Приложение 5**

**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 областираспространения системы ХАССП. |  В течение года | Заведующий |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.Разработка и утверждениедолжностных инструкций. | В течение года | Заведующий |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасностипищевой продукции. | В течение года | Завхоз, повар |
| Выбор последовательности и поточности технологических процессов с цельюисключения загрязнения сырья и пищевой продукции. | В течение года | Завхоз, повар |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым приизготовлении. | В течение года | Завхоз |
| Проведение контроля за функционированием технологическогооборудования | В течение года | Завхоз |
| ОбеспечениеДокументирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроляпищевой продукции | В течение года | Заведующий |
| Соблюдение условий хранения пищевой продукции | В течение года | Завхоз, работники пищеблока |
| Содержание производственных помещений, технологическогооборудования, инвентаря | В течение года | Работники пищеблока |
| Обеспечение соблюденияработниками правил личной гигиены | В течение года | Заведующий, завхоз |
|  |  | Выбор способов, установление периодичности проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений,оборудования и инвентаря. Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствиепродукции требованиям ТР | В течение года | Рабочий по кухне, завхоз |
| 4 | Подготовка блок-схем производственныхпроцессов | Разработка блок-схем производственных процессов | В течение года | Завхоз, повар |
| 5 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических,физических) | В течение года | Завхоз, повар |
| 6 | Определение критических контрольных точек(ККТ) |  | В течение года | Заведующий, завхоз |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются вККТ | В течение года | Заведующий, завхоз |
| 8 | Разработка системы мониторинга длякаждой ККТ |  | В течение года | Заведующий, завхоз |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышении критическихпределов | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация не соответствующейпродукции | В течение года | Заведующий, завхоз |