

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I	3
1.1. Введение	3
1.2. Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	3
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	4
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывании обучающихся (воспитанников)	6
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	6
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10
2.3. Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	13
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	17
2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	17
2.5.1 Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории учреждения	17
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания учреждения	18
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений	19
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	19
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	20
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	20
2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	21
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	22
2.8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических	22

нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	23
3.1. Общие положения	23
3.2. Анализ рисков	25
3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	28
3.4. Разработка системы мониторинга ККТ	29
3.5. Система мониторинга	29
3.6. Разработка корректирующих действий	30
3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций	32
3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП	32
3.9. Документация программы ХАССП	32
3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	33
Раздел IV. Заключение	33
Приложение № 1 Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	34
Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории	38
Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля	38
Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений	39
Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений	39
Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	40
Приложение № 7 План схема пищеблока	
Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	41
Приложение № 9 План внедрения принципов ХАССП	41
Приложение № 10 Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля...»	44
Приложение 11 Политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции	46
Приложение 12 Приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП	47
Приложение 13 Рабочие листы ХАССП	48
Приложение 14. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	55
Приложение 15 Журнал бракеража скоропортящейся продукции	56
Приложение 16 Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях.	56
Приложение 17 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	56
Приложение 18 Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	57
Приложение 19 Гигиенический журнал (сотрудники)	57
Приложение 20 Журнал мониторинга по принципам ХАССП	57
Приложение 21 Карты контроля (чек-листы)	59
Приложение 22 Блок схемы	70
Приложение 23 План проведения контрольных мероприятий	72

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 452 г. Челябинска» (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, санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

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

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью (Приложение № 1).

1.2. Общие положения Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Паспортные данные юридического лица	
Полное и сокращенное наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 452 г. Челябинска»
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	1. Образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей .
Юридический адрес:	454016 г. Челябинск , ул. Бр. Кашириных, д.97А
Фактический адрес:	454016 г. Челябинск , ул. Бр. Кашириных, д.97А
Тел./Факс	8(351)742-22-67/8(351)742-02-12
Электронная почта	mdoy452@mail.ru
ИНН/КПП	ИНН 7447032767 / КПП 744701001
Фамилия, имя, отчество руководителя	Заведующий – Кравченко Ольга Николаевна

Краткая характеристика объекта	
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	3332,7 кв.м
Оборудование	Оборудование офисное (компьютеры, ноутбуки МФУ, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (мультимедийное оборудование, экраны, проектор) технологическое оборудование (картофелечистка, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, духовой шкаф, холодильник, электроплита, весы), прочее (водонагреватель рециркуляторы, система видеонаблюдения) и.т.д.
Характеристика земельного участка	
Площадь	9123 кв.м
Ограждение	По периметру, забор.
Оборудование	12 оборудованных участков (веранды, , машинки, детский городок, игровой комплекс домики, качалки , песочницы,столики, скамейки.)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованная
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - контроль за физическими и химическими факторами	Приказ № ____ от _____

		<p>производственной среды и трудового процесса, работ и услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> * микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха; * освещенность рабочих мест; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров; - контроль за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний; - контроль за организацией питания детей, за правильностью отбора и хранения суточной пробы; - обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; - контроль за своевременным внесением изменений в программу ПК; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	
2.	Зам.зав по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - контроль за санитарно-техническим состоянием помещений ДОУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации; - контроль за соблюдением правил обращения с отходами; - контроль за санитарным состоянием территории; - контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг: 	Приказ № ____ от _____

		<p>* микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</p> <p>* освещенность рабочих мест; * исследование эффективности работы вентиляции;</p> <p>кондиционирование воздуха (наладка производится спец. организациями);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - контроль за работой рециркуляторов; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - контроль охраны окружающей среды. 	
--	--	---	--

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Ответственный
1.	Микроклимат	Температура воздуха	1 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Зам. зав по АХЧ
2.	Освещенность	Уровни света	Коеффиц и-ент пульсаци и 1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803,	Зам.зав по АХЧ

					МУК 4.3.2 812- 10.4.3	
3.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в год	песочницы	СанПиН 2.3/2.4.35 90- 20СП 2.4. 36480-20	Инструктор по гигиеническому воспитанию, зам. зав по АХЧ
4.	Контроль санитарного фона Смывы иерсинии	Смывы на санитарнопоказательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей и горшков.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Инструктор по гигиеническому воспитанию,
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СанПиН 2.3/2.4.35 90- 20, МУ 3.1.1.2438 - 09	
5.	Санитарнобактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Инструктор по гигиеническому воспитанию

				овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)		
		Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
6.	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Инструктор по гигиеническому воспитанию
7.	Психофизиологические факторы	- тяжесть трудового процесса - напряженность трудового процесса	1 раз в 5 лет	Рабочие места	Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О специальной оценке условий труда" (с изм. и доп. с 01.09.2023)	Инструктор по гигиеническому воспитанию

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

№ п/п	Должность	Кол-во чело век	Периодичность		
			Периодический и внеочередной	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Зам.зав по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Зам.зав по УМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Пом. Воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Инструктор по физ-ре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Учитель-дефектолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11.	Повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12.	Гл. бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13.	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14.	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15.	Инструктор по гиги. воспитанию	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
16.	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
17.	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18.	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
20.	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
21.	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** внеочередной медицинский осмотр проводится в
--

<p>соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям **** 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, с изм. и доп. от 01.02.2022г.)</p>	
--	--

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

Наименование осмотров	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,	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

микроскопия осадка).			
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением 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 инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям		Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную.	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза

<p>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</p>			<p>Визометрия</p>
---	--	--	-------------------

"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 выполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во чело век	Основание/Периодичность	
			Основание	Периодичность
1.	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
2.	Зам.зав по АХЧ	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ	1 раз в 5 лет

			Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
3.	Зам.зав по УМР	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
4.	Воспитатель	24	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
5.	Пом. Воспитателя	12	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
6.	Инструктор по физ-ре	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
7.	Музыкальный руководитель	2	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
8.	Учитель-дефектолог	2	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
9.	Учитель-логопед	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
10.	Шеф-повар	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ	1 раз в 5 лет

			Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
11.	Повар	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
12.	Гл. бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
13.	Бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
14.	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
15.	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
16.	Уборщик территории	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
17.	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
18.	Подсобный рабочий	2	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ	1 раз в 5 лет

			Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
19.	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
20.	Сторож	3	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
21.	Специалист по кадрам	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно				

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

Работа:

№	Показатель	Должность	Документ
1.	Тяжесть трудового процесса,	Шеф повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2.	шум	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
3.		Подсобный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
	*иные должности по результатам специальной оценки условий труда		

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	Лицензия № 12590 от 25.04.2016

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 ДОУ			

Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Зам. зав по АХЧ Уборщик территории.
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ДОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Зам. зав по АХЧ
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели, помощники воспитателей
Соблюдение теплового режима ДОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Зам. зав по АХЧ
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Зам. зав по АХЧ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений	Зам. зав по АХЧ

		Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)			
Физкультурный-музыкальный зал	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4)	Зам. зав по АХЧ
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 5)	Заведующий, Зам. зав по АХЧ, инструктор по гигиеническому воспитанию
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья, схема рассаживания	Воспитатели, инструктор по гигиеническому воспитанию
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Журнал осмотра на педикулез и чесотку	инструктор по гигиеническому воспитанию
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	инструктор по гигиеническому воспитанию

Туберкулинодиагностика, вакцинация, полиомиелит	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По факту Медицинская карта. Журналы учета Прививочный план	инструктор по гигиеническому воспитанию
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Зам. зав по АХЧ
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Зам. зав по АХЧ
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Зам. зав по АХЧ
Инструктаж персонала	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По мере необходимости	Зам. зав по АХЧ, заведующий
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Воспитатели, инструктор по гигиеническому воспитанию
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно по графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно по графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Кухонный рабочий

Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Воспитатели, помощник воспитателя.
Кварцевание музыкального-физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Музыкальные руководители, инструктор по гигиеническому воспитанию
Смена постельного белья	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Зам. зав по АХЧ
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	инструктор по гигиеническому воспитанию

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарноэпидемиологический 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	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний и более;
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии - вызов специализированных служб	- вызов специализированных служб;

4.	Неисправная работа холодильного оборудования	- 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 б**)

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

№ п/п	Наименование	Мероприятие	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по мере необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	ежегодно	Заведующий
3.	Разработка, утверждение или внесение изменений в положения и должностные инструкции персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по мере необходимости	Заведующий
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по мере необходимости	Инструктор по гигиеническому воспитанию
6.	6 Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	по графику	Заведующий
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство	постоянно	Зам. зав по АХЧ,

	Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).		инструктор по гигиеническому воспитанию
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	постоянно	Заведующий
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.	немедленно	Заведующий, зам. зав по АХЧ
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно	Заведующий
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	по требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Раздел III

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №452 г. Челябинска» 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. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления на основе принципов ХАССП, в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и

пищевой продукции;

- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программе производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

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

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и 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,
- высокая.

2. Критерии тяжести последствий

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

Таблица анализа рисков

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

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

	средствами дезинфектантом			
Кулинарная обработка	обработка Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (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 оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

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

№	ККТ Технологической операции	Мероприятие контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая проверка)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах	Кладовщик шеф-повар	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.

			-сроки годности, даты изготовления.		
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	Кладовщик, шеф-повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока, Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

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

3.5. Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
-------	------------------------------	-------------------------	---------------	----------------------

1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП
(Приложение 11)
 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

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

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного 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 (**Приложение 12**);
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП (**Приложение 13**);
- план внедрения принципов ХАССП (**Приложение № 9**);
- информацию о производстве (План-схема 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 смотри **Приложение № 8**

Раздел IV

Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу. Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями на 26.12.2024 года)
Федеральный закон «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 08.08.2024 года)
Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998 (с изменениями на 25.12.2023 года)
Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№ 323-ФЗ от 21.11.2011 (с изменениями на 28.12.2024 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01.2022 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27.03.2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20 (с изменениями на 30.08.2024 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20 (с изменениями на 22.08.2024 года)
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений. К водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПин 2.1.3684-21 (с изменениями на 15.11.2024 года)
СанПин «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПин 1.2.3685-21 (с изменениями на 30.12.2022 года)
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПин 3.3686-21 (с изменениями на 25.05.2022 года)

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)	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 25.12.2023 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01.2022 года)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020

касающейся образовательных организаций	
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Продовольственное сырье и пищевые продукты. 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 п.1 п.п.1.1-1.4, п.2 п.п.2.1-2.29, п.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 06.07.2011 г.)
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 14.11.2023 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия	ГОСТ 32920-2022
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия	ГОСТ 5784-2022
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия	ГОСТ 6002-2022
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия	ГОСТ 6201-2020
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР 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	ГОСТ 7758-2020
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (переиздание с поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия	ГОСТ Р 52686-2023
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010

ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Крупа гречневая. Технические условия	ГОСТ 5550-2021
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 23.09. 2022 г.)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011 (с изменениями на 12.12.2023 года)
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 (с изменениями на 29.08.2023 года)
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 (с изменениями на 23.06.2023 года)
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 (с изменениями на 27.09.2023 года)
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016 (с изменениями на 23.06.2023 года)

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)	№ 311–ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.07.2021 № 311-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 (с изменениями от 30.12.2021 №482-ФЗ)
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 28.12.2022 г.) Введено в действие с 01.01.2023
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21 (с изменениями на 30.12.2022 года)
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 (с изменениями на 15.11.2024 года)
СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21 (с изменениями на 25.05.2022 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2021
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020
СП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 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 09.08.2016 года)
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011 от 23.09.2011 № 798 (с изменениями на 14.05.2024 года)
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС 007/2011 от 23.09.2011 (с изменениями на 23.09.2022 года)
ТР ЕАЭС «О безопасности химической продукции»	ТР ЕАЭС 041/2017 от 03.03.2017 №19
ТР ТС «О безопасности средств индивидуальной защиты»	ТР ТС 019/2011 от 09.12.2011 года N 878 (с изменениями на 28.05.2019 года)
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении примерного положения о системе управления охраной труда»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 776н
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	Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020, Министерство здравоохранения № 1420н

периодические медицинские осмотры»	
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»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021
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, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 года N 1122н (с изменениями на 12.12.2023)

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

Приложение № 2

Журнал санитарного обхода территории

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Результат проверки санитарного состояния	Подпись	Примечания (срок исправления)
1	2	3	4	5	6

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля

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

Журнал санитарного состояния служебных помещений

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

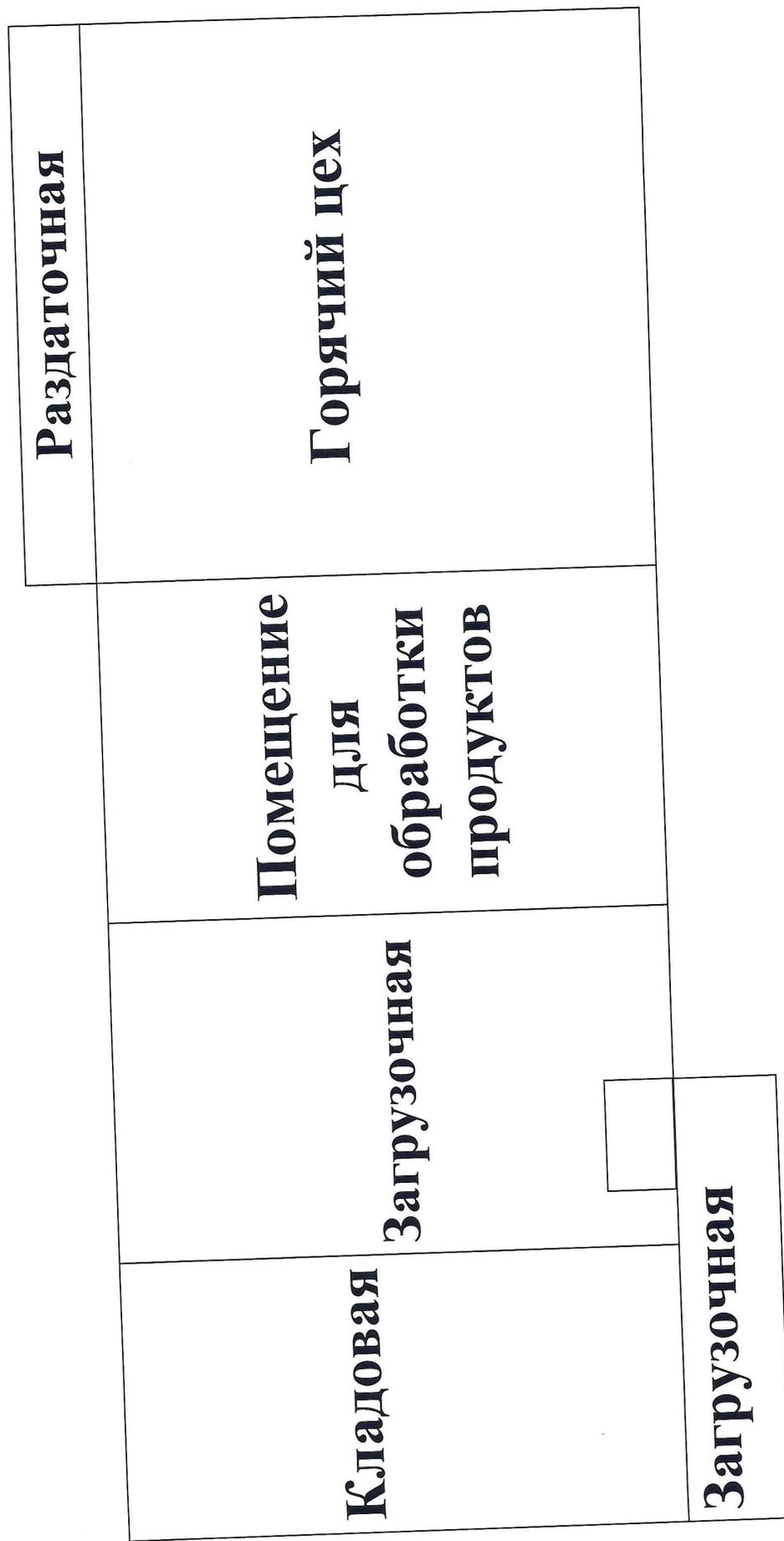
Журнал санитарного состояния групповых помещений

Помещение	Что именно	дата		
		1	2	3....
Раздевалка	Списки			
	Маркировка шкафчиков			
	Соответствие списков маркировки шкафчиков			
	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Мойка	Пол			
	Наличие/отсутствие остатков продуктов			
	Своевременный вынос отходов			
	Маркировка посуды персонала			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Групповая/спальня	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	Стены			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Санузел	Состояние мыльницы			
	Зеркала			
	Жалюзи			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
			
Подпись проверяющего				
Подпись помощника воспитателя				
Подпись воспитателя				

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

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

План схема пищеблока



Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

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

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		повар (ответственный за организацию питания)

		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания).
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Зам.зав по АХЧ
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря .		Подсобный рабочий
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик,
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик,
4.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик, шеф повар, повар (ответственный за организацию питания)
5.	Определение критических			Заведующий, кладовщик

	контрольных точек (ККТ)			
6.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление критических границ для каждой ККТ Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, кладовщик
7.	Разработка системы мониторинга для ККТ			Заведующий, кладовщик
8.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Зам.зав по АХЧ, кладовщик

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 452 г. ЧЕЛЯБИНСКА»

01.09.2025

№59/2

ПРИКАЗ

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

В соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно -
эпидемиологическом благополучии населения», Санитарными нормами и правилами,
Методическими рекомендациями Минздравсоцразвития РФ, учитывая требования СП
1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)
мероприятий» в МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска», с целью проведения
лабораторных исследований и испытаний и обеспечения бесперебойной работы
учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие программу производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с
применением принципов ХАССП) на 2025-2026 учебный год (приложение № 1).

2. Назначить ответственных за осуществление мероприятий выполнения программы
производственного контроля: - Низкодухову М.Н., зам зав по АХЧ.;

- Лемешеву С.А., кладовщика;

- Кириллову М.В., воспитателя;

- Пугачёву З.З., шеф повара;

- Гуляеву А.С., повара.

3.1. Усилить контроль за работой обслуживающего персонала.

3.2. Осуществлять контроль за выполнением Санитарных правил СП 2.4.3648-20
«Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,
отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным
санитарным врачом РФ Постановление от 28 сентября 2020 года № 28, в части
хозяйственной деятельности с предоставлением отчетности.

3.3. Обеспечить исправную работу технологического, холодильного и другого
оборудования учреждения, максимально обеспечить оборудование пищеблока согласно
рекомендациям Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Кирилловой М.В., воспитателю, обеспечить выполнение требований к прохождению
профилактических медицинских осмотров и личной гигиены персонала сотрудниками
МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска», организовать своевременное прохождение
аттестации (сан. минимум) на знание санитарных норм и правил для всех работников,
работников пищеблока и лиц, участвующих в раздаче пищи детям – один раз в год.

4. Шеф повару Пугачёвой З.З. и повару Гуляевой А.С., обеспечить работу пищеблока с соблюдением требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Главным государственным санитарным врачом России Постановление от 27.10.2020 №32.

5. Кладовщику Лемешевой С.А., не допускать принятие продуктов от поставщиков, не используемых в питании детей дошкольного возраста.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий



О.Н. Кравченко

**Политика ХАССП
качества и безопасности выпускаемой продукции
МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска»**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска», обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам, Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

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

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

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства работников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

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

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска», несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 452 г. ЧЕЛЯБИНСКА»

01.09.2025

№59/3

ПРИКАЗ

«О создании постоянно действующей группы ХАССП»

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ в следующем составе
Координатор воспитатель Кириллова М.В;
Члены группы: Заведующий Кравченко О. Н.,
Зам.зав по АХЧ Низкодухова М.Н.;
Шеф повар Пугачёва З.З.;
Повар Гуляева А.С;
Кладовщик Лемешева С.А.
2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:
 - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
 - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
 - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
 - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
 - проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
 - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
 - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:
 - разработать формы рабочей документации группы;
 - руководить деятельностью рабочей группы;
 - отчитываться о работе группы заведующему .
4. Утвердить положение о рабочей группе ХАССП и план проведения контрольных мероприятий в рамках проверки ХАССП
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.Н. Кравченко

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 452 г. ЧЕЛЯБИНСКА»**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол № 1

от «01» 09 2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в Учреждении приказом Заведующего.

1.2 Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с действующем законодательством Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4 В группу ХАССП входят работники учреждения, назначенные приказом Заведующего.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

2.2 Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;

2.2.1 Обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1, ТР ТС 021/2011);

2.3. Заполнение документации по контролю (чек листов; журналов контроля)

2.4. Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

2.5. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

2.6. Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

2.7. Создание внутренних стандартов учреждения по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;

2.8. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;

2.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

2.10. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;

2.10. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции.

2.11. При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, для предотвращения непреднамеренного использования.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех направлений на предмет соответствия качества и безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

Рабочие листы ХАССП

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

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

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

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

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

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

Записи по мониторингу:

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

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При не соблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.
2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании: Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию МБДОУ «Детский сад № 452 г. Челябинска» о поломке.
3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения. Процедура проверки: Шеф повар периодически проверяет складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения о несоответствии составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

Этап приготовления (технологическая операция):

Подготовка овощей, зелени Тип опасности: М, Ф, Х.

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

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

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

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

Ответственный: повар.

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

Процедура проверки:

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

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/1

Этап приготовления (технологическая операция):

Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М, Ф, Х.

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

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

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы: Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы. Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

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

Действия в случае отклонения от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить шеф повару, заведующему. Провести мероприятия по его изъятии и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

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

Рабочий лист ХАССП/ККТ № 2/2

Этап приготовления (технологическая операция):

Подготовка мяса, рыбы и птицы.

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

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

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.

3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2. , 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21

Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п.7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.)- хранению не подлежит. Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить шеф-повару, заведующему.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

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

2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/3

Этап приготовления (технологическая операция): обработка яиц.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.
2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.
3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения. Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

Критические пределы: Не допускаются разбитые яйца, с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с правилами. Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого. Записи по мониторингу: Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: кладовщик, повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить шеф повару, заведующему. Провести мероприятия по его изъятии и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

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

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса:

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

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

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

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

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

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

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

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. Инструктор по гигиеническому воспитанию.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек – лист 3), ответственные: инструктор по гигиеническому воспитанию, ответственный по питанию.
3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственные

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора:
Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

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

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

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

Критические пределы: В соответствии с технологическими картами на каждое блюдо
Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия Действия в случае отклонений от критических пределов:

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

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Отв.инструктор по гигиеническому воспитанию.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления.

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

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

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;

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

- Выполнять требования Программы производственного контроля.
- Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

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

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.
2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.
3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии законодательством Российской Федерации

Приложение №15

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	пославщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация Соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №16

**Ж У Р Н А Л
учета температурного режима
и влажности в складских помещениях**

Наименование складского помещения	Температура в градусах С и влажность %																															
	Месяц / Дни месяца																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Приложение №17

**Ж У Р Н А Л
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																														
		Месяц / Дни месяца																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Приложение №18

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение №19

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Приложение №20

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

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

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

Карты контроля (чек-листы)

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

Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1.	Использование только кипячёная вода	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
2.	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачества	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к 2.3/2.4.3590-20		
3.	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата « _____ » _____ 20__ год

Проверку провел: Должность _____ подпись

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

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1.	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте	
2.	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	или инструкции на прибор (термометр)	
3.	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4.	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5.	Ответственные работники – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники.	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6.	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7.	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8.	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки указанные в программе производственного контроля	
9.	Выдача кипяченной воды на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10.	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11.	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В	В дни обработки	

Дата « ____ » _____ 20 год

Проверку провел: Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

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

Дата « _____ » _____ 20 _____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист отбор суточной пробы

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

Дата « ____ » _____ 20__ год

Проверку провел: Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль готовых блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/ «нет»
1.	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2.	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3.	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
4.	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
5.	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
6.	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
7.	Готовые блюда не замораживают, реализуют в этот же день.	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Дата « ____ » _____ 20__ год

Проверку провел: Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1.	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы; – инвентарь; – посуда; – тара.	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
2.	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2		
3.	Столешница для работы с тестом имеет ровную поверхность	пункта 2.4 СП		
4.	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические	2.4.3648-20		
5.	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
6.	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
7.	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– производственные столы			
	–разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
8.	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
9.	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды			
	–столовой посуды			
	–инвентаря			
10.	Столовые приборы из алюминия не используются			

Дата « ___ » _____ 20__ год,

Проверку провел: Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/ «нет»
1.	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5	Ежедневно	
2.	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.35 90-20		
3.	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 4		
4.	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.35 90-20		
5.	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.35 90-20		
6.	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.35 90-20		

Дата «__» _____ 20__ год,

Проверку провел: Должность _____ подпись

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

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

Дата «__» _____ 20__ год,

Проверку провел: Должность _____ подпись

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1.	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	При закупке материалов	
2.	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3.	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4.	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Дата «__» _____ 20__ год,

Проверку провел: Должность _____ подпись

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

_____» _____ 20____ год

ку провел:

_____ подпись _____

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1.	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2.	Работники оставляют в специально отведенном месте одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3.	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
4.	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета		В дни, когда готовят такие блюда	
5.	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты В дни, когда готовят такие блюда			
6.	Ответственный работник (Кириллова М.В.-воспитатель) или инструктор по гигиеническому воспитанию ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> • осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; • заносит результаты осмотров в гигиенический журнал; 		Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока
7.	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
8.	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по решению санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	После того как истечет срок	
9.	Все работники пищеблока проходят: <ul style="list-style-type: none"> – предварительный медосмотр – при трудоустройстве; 	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.359 0- 20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику –	
	гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Дата «__» _____ 20__ год,

Проверку провел: должность _____ подпись _____

Блок схема оценки брокеража готовой продукции

1

Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

2

Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3

Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

4

Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

5

Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Методика анализа риска проводится по диаграмме (см. рисунок 1).

Исходя из практического опыта проведена оценка вероятности реализации на предприятии опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически, равна 0, маловероятно (например, 1 раз в несколько лет);
- 2 – незначительная, (1 раз в год или реже);
- 3 – значительная, (1 раз в полгода и реже);
- 4 – высокая (еженедельно).

Также экспертным путем группа оценила тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 - легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимая медикаментозная терапия в течение нескольких дней.

3 - тяжелое: серьезные нарушения, повлекшие госпитализацию.

4 - критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или смертельному (летальному) исходу.

Риск по каждому потенциальному опасному фактору для каждой группы производимой продукции оценивался в соответствии с диаграммой (рисунок 1). Результаты анализа риска представлены в таблицах 4-16.

Анализ рисков по диаграмме



Рисунок 1

ОДР – область допустимого риска

ОНР – область недопустимого риска

Статус риска: У – учитываемый; Н/У – не учитываемый; К – критический

Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 1:

Таблица 1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические опасности		
Персонал	От наличия заболеваний персонала (гепатита А, ротавируса, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и т. д.). Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условно-патогенной микрофлоры.	Да При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	Да При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	Да При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или её неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	Да При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах.
Химические опасности		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества.	Да При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств
Остаточные количества средств для обработки помещений от	Могут быть источником перекрестного химического заражения пищевых продуктов	Да При нарушении порядка проведения дератизации,

Наименование опасного фактора грызунов и насекомых	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и потолков не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (плутвицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена растений. Источник: микробиологического загрязнения.	Да При отсутствии защитных сеток на окнах.

План управления опасностями, связанными с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 2:

Таблица 2

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	План управления опасностями				
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	Предупреждающие действия	
1	Персонал	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и т.д.) в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	1	2	ОДР	ШОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены	
				2	3	ОНР		ШОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены, ведение осмотров и записей в Журнале здоровья (Гигиенический журнал (сотрудники))
		Х			-	-	-	
					1	2	ОДР	ШОПМ Соблюдение инструкции о правилах посещения производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
2	Посетители	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле, в карманах	1	2	ОДР	ШОПМ Соблюдение инструкции о правилах посещения производственных помещений посторонними лицами (посетителями)	
		М	Загрязнения от заболеваний	1	3	ОДР		
		Х	-	-	-	-		
3	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, шурупы, краска, продукты износа машин и оборудования, элементы технического оснащения.)	1	2	ОДР	ШОПМ Проведение своевременного ремонта стен и потолков, ПНР и ТО оборудования Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	

План управления опасностями							
№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	Предупреждающие действия
	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов - осколки стекла и т.д.)	1	4	ОНР	ШОПМ План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.
		Ф М	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, являются переносчиками инфекционных заболеваний.	1	3	ОДР	ШОПМ Соблюдение периодичность проведение работ по дератизации и дезинсекции раз в месяц по договору Инструкция по уборке помещений Инструкция по санитарной обработке оборудования
		М	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований	2	2	ОДР	
		М	Загрязнения микроорганизмами окружающей среды	1	2	ОДР	
		Х	Попадание дезинфицирующих и моющих веществ на продукты по причине нарушения технологии санитарной обработки помещений Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	1	3	ОДР	
			М	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по микробиологическим показателям	1	3	ОДР
4	Вода	Ф Х		- 1	- 2	- ОДР	
5	Воздух	М	Может быть источником микробного	1	3	ОДР	ШОПМ

План управления опасностями							
№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	Предупреждающие действия
		Ф		-	-	-	
		Х					
6	Оборудование, инвентарь	М	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	1	3	ОДР	Соблюдение инструкции по санитарной обработке оборудования и правил мытья инвентаря. Соблюдение режима мытья оборудования и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
		Ф	Попадание посторонних предметов элементов технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	1	2	ОДР	Визуальный осмотр, своевременное проведение ППР и ТО оборудования
		Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств при нарушении санитарной обработки	1	1	ОДР	Количество проточной воды для смыва остатков моющих средств должно быть достаточным. Для проверки достаточности смывания применить «Эоми Тест фенолфталеин» или индикаторную лакмусовую бумагу.

Опасные факторы, связанные с используемым сырьём, представлены в таблице 3. Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций на сырье.

Таблица 3

A - аллерген

Вид опасности (опасные факторы)			
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген
Мука пшеничная хлебопекарная^A (аллерген, содержит глютен)			
-	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин A, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Металломагнитные примеси	Указание наличия в составе блюд
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки^A			
-	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени. Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды	-	Указание наличия в составе блюд
Крупы^A			
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин A, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Посторонние примеси, камушки	Указание наличия в составе блюд
Макаронные изделия^A			
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды	-	Да (глютен)
Молоко и молочные продукты^A			

Вид опасности (опасные факторы)			
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , молочнокислые микроорганизмы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются декларациями о соответствии. Меламин, диоксины*	Кусочки полиэтилена	Да Указание наличия в составе блюд
Овощи свежие, зелень свежая			
Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Шелуха от лука	-
Фрукты сушеные			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Косточки от фруктов	-
Фрукты свежие			
-	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)	-	-
Лавровый лист сушеный			
Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Токсичные элементы, пестициды	-	-
Консервы натуральные			
Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. <i>rodutuxa</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	-	-

Вид опасности (опасные факторы)			
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген
кlostридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).			
Дрожжи хлебопекарные			
БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> , Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Бумага, полимерная пленка от упаковки	
Повидло, джемы			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)	Кусочки пластика	
Соль поваренная пищевая, сахар			
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Посторонние примеси	-
Мясо			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i>	Токсичные элементы (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), антибиотики, пестициды, радионуклиды	Инеродные тела (остатки упаковки, кости, хрящи)	-
Полуфабрикаты мясные			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> , плесени	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды	-	-
Мясо птицы			

Вид опасности (опасные факторы)			
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Кости, хрящи	-
Яйца куриные пищевые^А			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Яичная скорлупа	Да Указание наличия в составе блюд
Консервы овощные			
Нарушение требований промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. рolyuхuа</i> , негaзообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. регfip-gens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. регfip-gens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или <u>дрожжи</u>).	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	Частицы банок при вскрытии	-
Рыба и рыбная продукция^А			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>V. Parahaemolyticus</i> , сульфитредуцирующие клостридии, паразиты	Токсичные элементы, гистамины, нитрозамины, пестицидов, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, диоксины	Рыбные кости	Да Указание наличия в составе блюд
Масложировая продукция (масло растительное)			

Вид опасности (опасные факторы)			
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени	Токсичные элементы (свинца, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды	кусочки пластика	-
Какао-порошок			
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины: афлатоксин В1	Бумага, от упаковки	-
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени	Напиток кофейный Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)		-
Чай			
КМАФАнМ, плесени	Токсичные элементы	Бумага, от упаковки -	-
Специи и пряности			
Токсичные элементы, пестициды	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Бумага, от полиэтилен от упаковки	-
Мучные кондитерские изделия^А			
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S. aureus, Плесени, Бактерии рода, Proteus	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси,	-	да

*Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов

Блок-схема № 1 – Входной контроль сырья и материалов

Таблица 4

Опасности при входном контроле изложены в таблице 4:

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ШОПМ	План управления опасностями
1.1	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Возможно присутствие в сырье патогенных микроорганизмов и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	1	2	ОДР					ШОПМ	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве. Визуальный контроль по органолептическим показателям. Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов.
1.2				1	2	ОДР					ШОПМ	

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ШОПМ	План управления опасностями
1.1	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	X	Возможно загрязнение пищевых продуктов при нарушении товарного соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических средств.	1	3	ОДР					ШОПМ	Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3	Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов	M	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах, продуктах из-за нарушения температурных режимов хранения и при нарушении товарного соседства при хранении (сырое-готовое)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 1	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Ф	Нарушение упаковки при хранении, попадание посторонних предметов	1	2	ОДР					ШОПМ	При несоответствии сырья действия в соответствии с инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
		X	Нарушение товарного соседства при хранении	1	3	ОДР					ШОПМ	

Опасные факторы, приведенные для изготавливаемых блюд и продукции представлены в таблице 5.

Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций готовой продукции.

Таблица 5

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
Токсичные элементы (все блюда):	Канцерогены, аллергены. Могут накапливаться в организме, приводят к интоксикации, потере трудоспособности.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Свинец	Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени.		
Кадмий			
Ртуть			
Мышьяк			
Антибиотики (блюда из яиц, творога, мяса, мяса птицы, молока):	Антибиотики и продукты их метаболизма могут стать причиной аллергии, или симптомов отравления, иммунизировать патогенную микрофлору (она становится устойчива к антибиотикам), способствовать развитию микозов.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Левомецитин			
Тетрациклиновая группа			
Гризин			
Бацитрацин			
Пестициды (все блюда), мг/кг	Являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
ГХЦГ и изомеры			
ДДТ и его метаболиты			
Гексахлорбензол			
Ртутьорганические			
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры			
Радионуклиды (блюда из мяса, рыбы, мучные кулинарные изделия, изделия	Канцерогены	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты,

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):			
афлатоксин М1	Могут вызывать остро протекающие и		
Афлатоксин В1	медленно протекающие канцерогенные		
Дезоксиниваленол	процессы.		
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические			
показатели (все блюда и			
изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°С в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предупредительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья посуды и инвентаря и оборудования, лабораторные испытания (смыывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блгод и продукции в рамках производственного

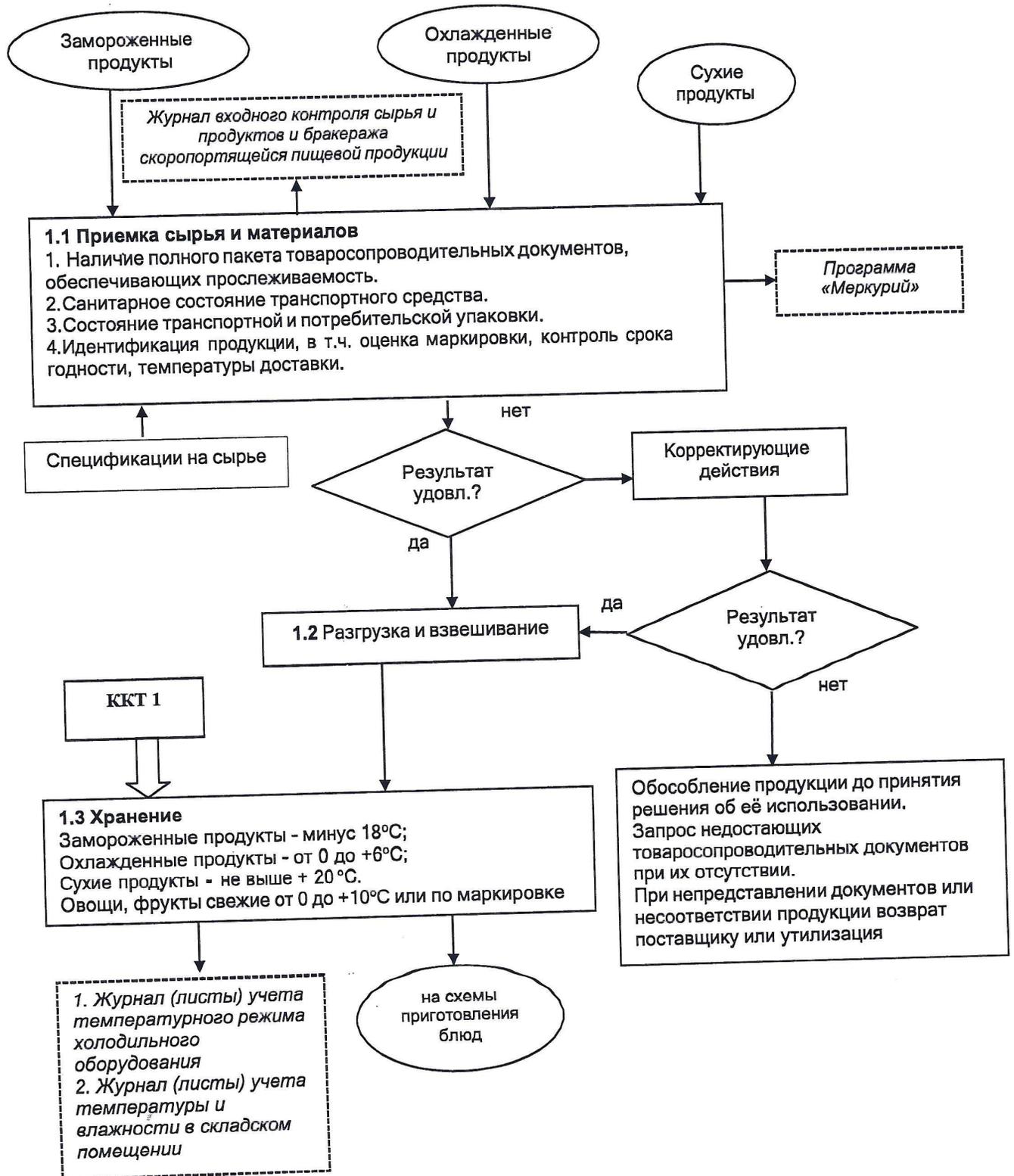
Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
Сульфитредуцирующие клостридии	Хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые, мясные продукты, густые супы и соусы.	Да Большинство случаев бактериального отравления связаны с нарушением температурного режима при приготовлении пищи.	Соблюдение параметров технологических процессов – температурного режима и времени приготовления блюд согласно ТТК. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
S. aureus	Погибают при нагревании при +72°C в течение часа. Стафилококковые отравления стоят на первом месте среди бактериальных отравлений.	Да Обсеменение с оборудования, от персонала	Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, соблюдение санитарной обработки оборудования, помещений Соблюдение правил личной гигиены Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Вызывают тяжелые пищевые токсикоинфекции людей. Длительно сохраняются во внешней среде, в продуктах размножаются, не изменяя внешний вид, вкус. Как правило, патогенные микроорганизмы погибают при относительно невысоких температурах (при нагревании до +70°C).	Да Заражение пищевых продуктов происходит различными путями: от большого животного, от которого получен этот продукт, от большого человека или бактерионосителя при приготовлении или обработке продуктов, через оборудование, посуду, воздух, руки и т.д.	Входной контроль поступающего сырья, продуктов и материалов, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, Инструкция по личной гигиене персонала Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря и оборудования. Оценка степени готовности блюд. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.

Перечень технологических блок-схем производства пищевой продукции:

1. Блок-схема № 1 - Входной контроль.
2. Блок-схема № 2 – Подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов)
3. Блок-схема № 3– Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц
4. Блок-схема № 4 – Приготовление салатов и бутербродов
5. Блок-схема № 5 – Приготовление супов
6. Блок-схема № 6 – Приготовление блюд из круп: каши молочные
7. Блок-схема № 7 - Приготовление гарниров, блюд из овощей
8. Блок-схема № 8 – Приготовление блюд из мяса, субпродуктов, мяса птицы
9. Блок-схема № 9 – Приготовление блюд из рыбы
10. Блок-схема № 10 – Приготовление соусов
11. Блок-схема № 11 - Приготовление напитков
12. Блок-схема № 12 - Приготовление блюд из творога
13. Блок-схема № 13 - Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

Блок-схема № 1

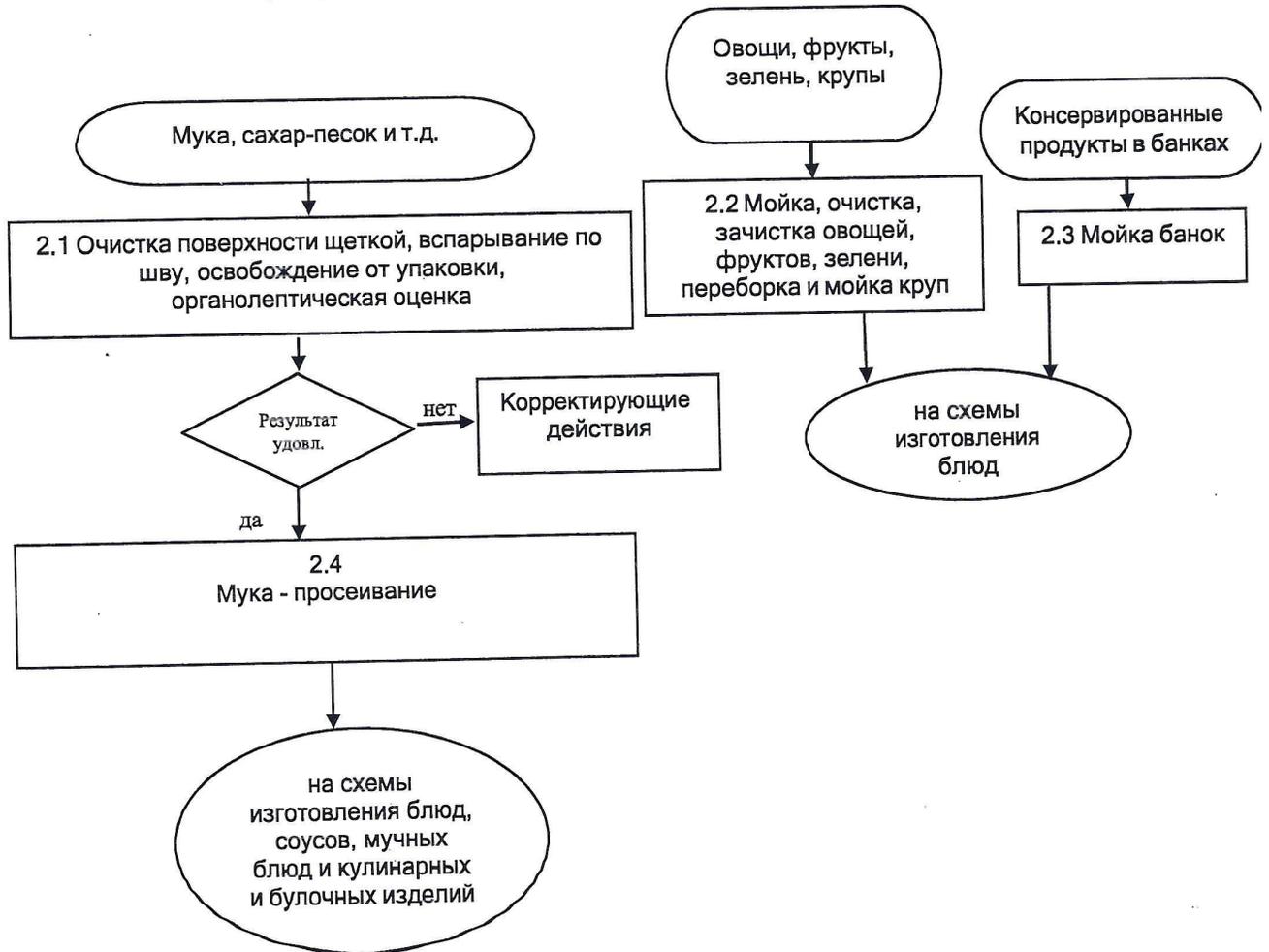
Входной контроль



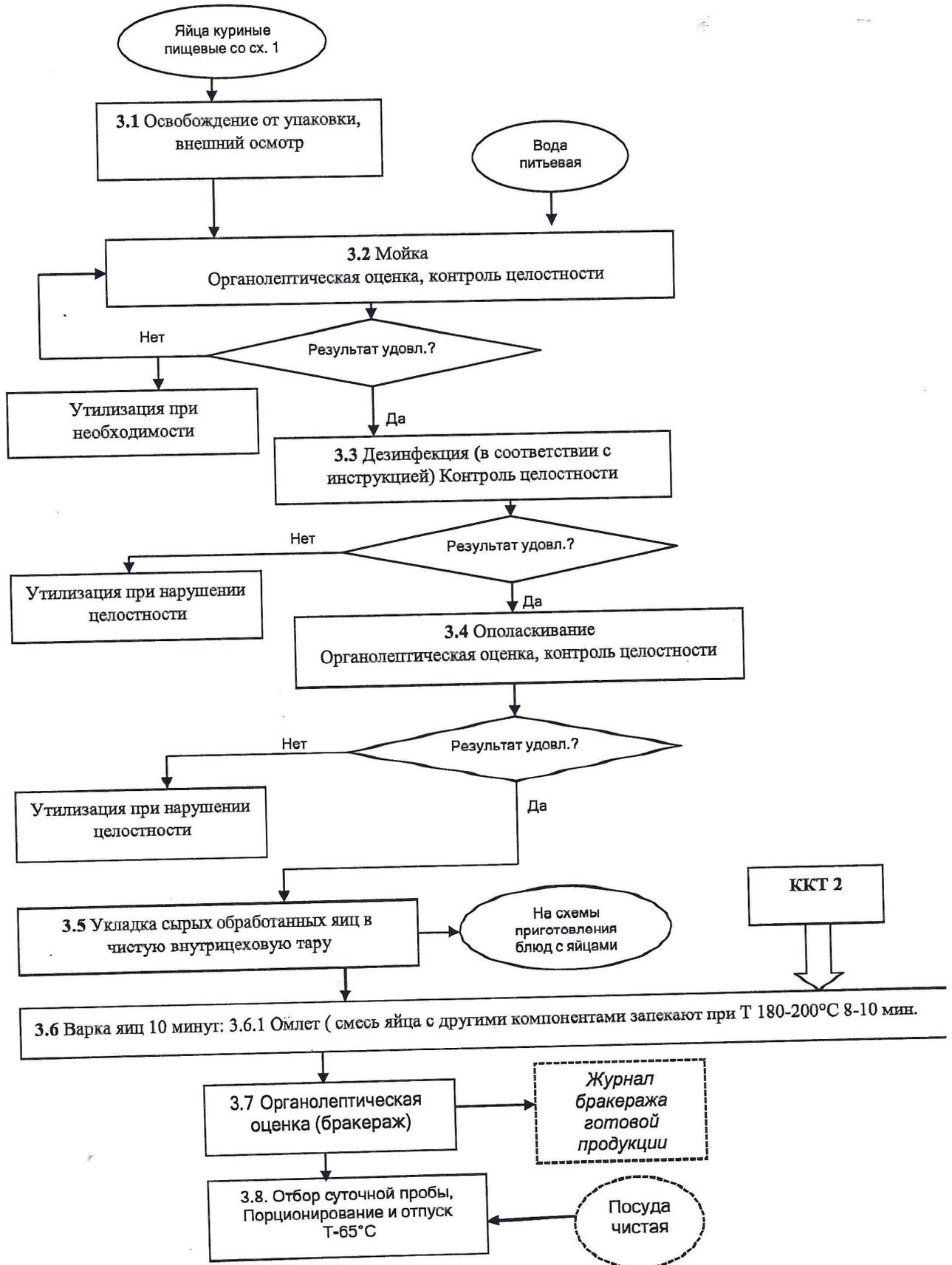
Блок-схема № 2

Подготовка сырья

(сыпучих продуктов, овощей, фруктов, консервов и т.д.)

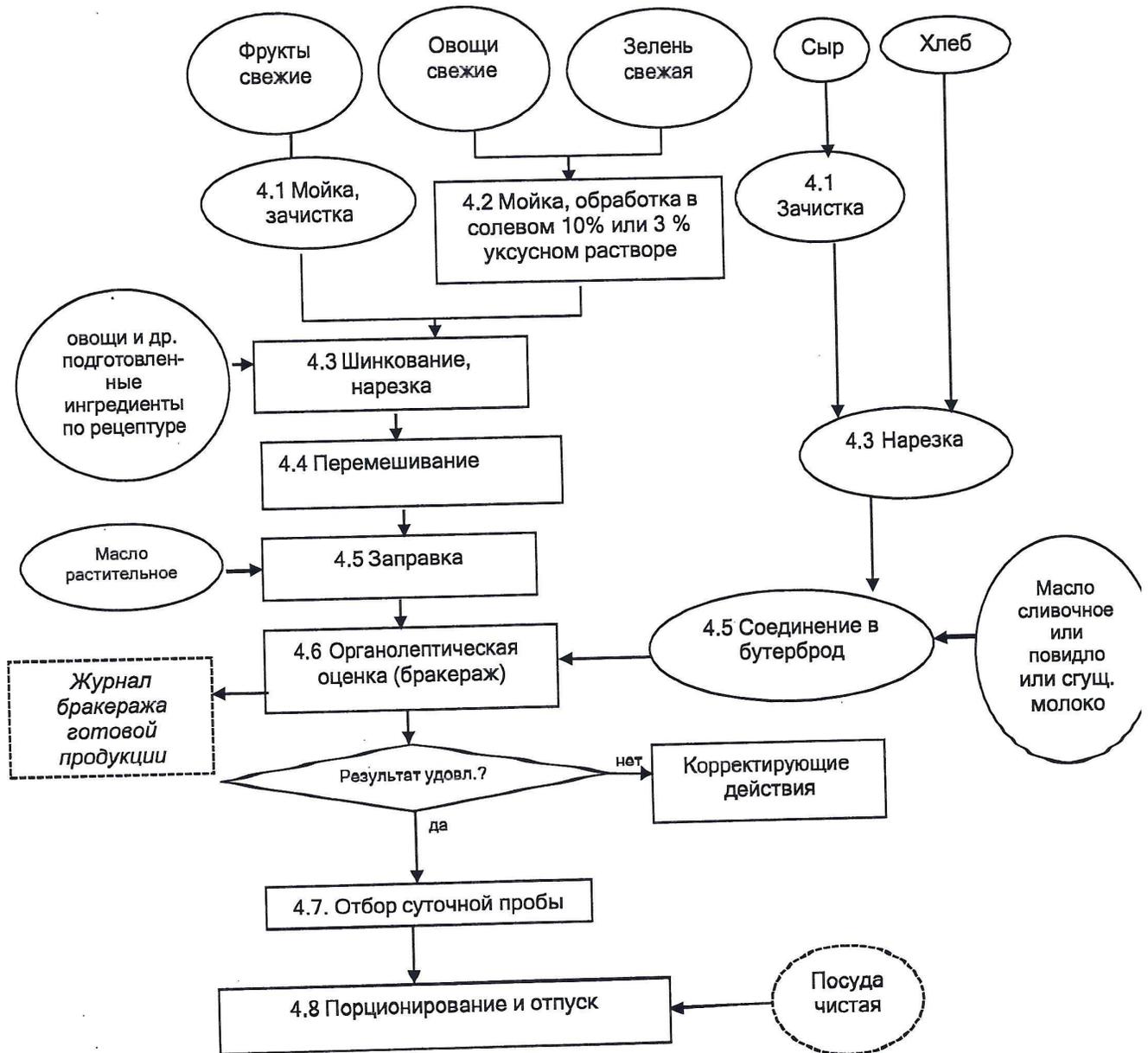


Блок-схема № 3
Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц

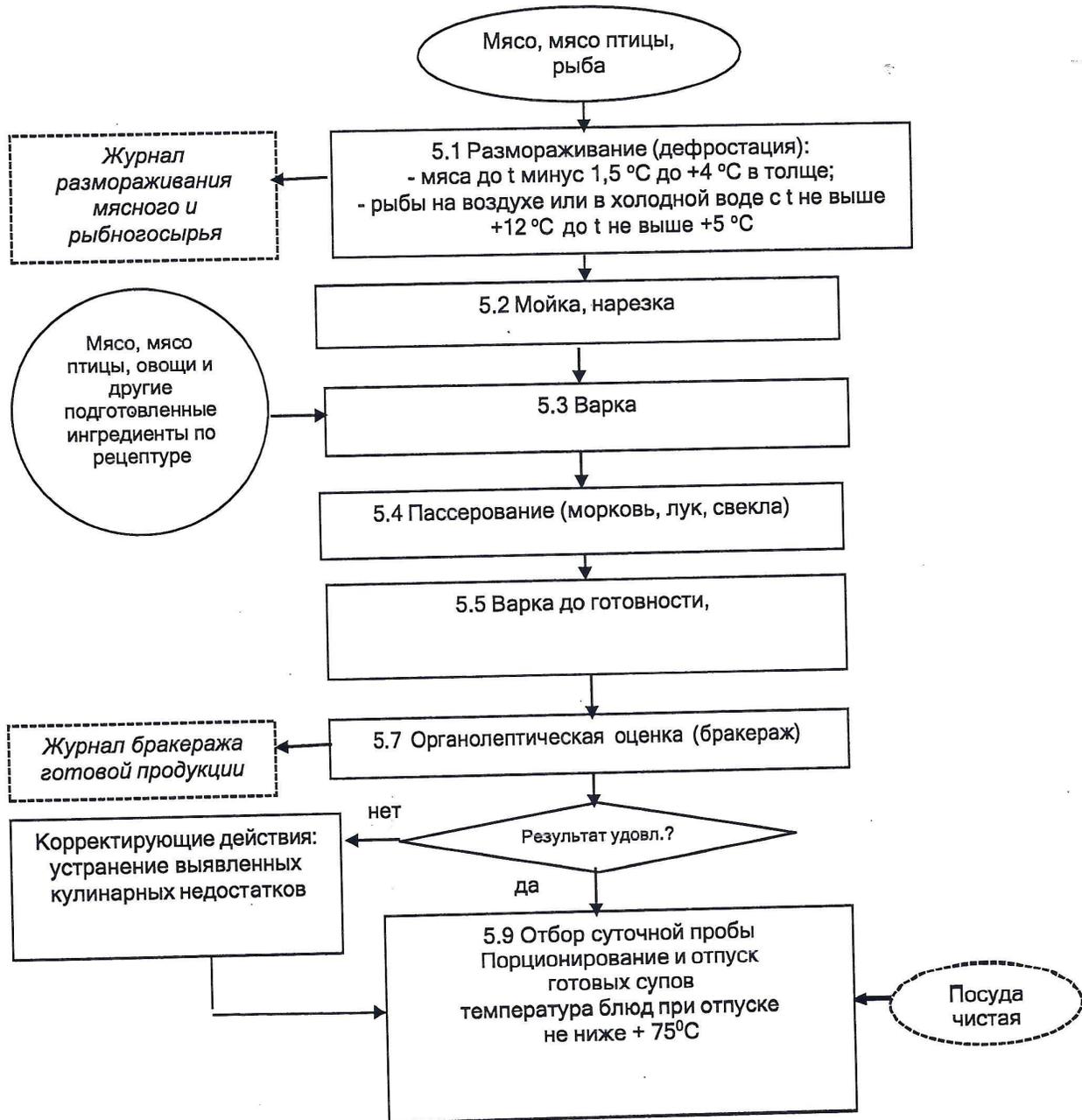


Блок-схема № 4

Приготовление салатов и бутербродов

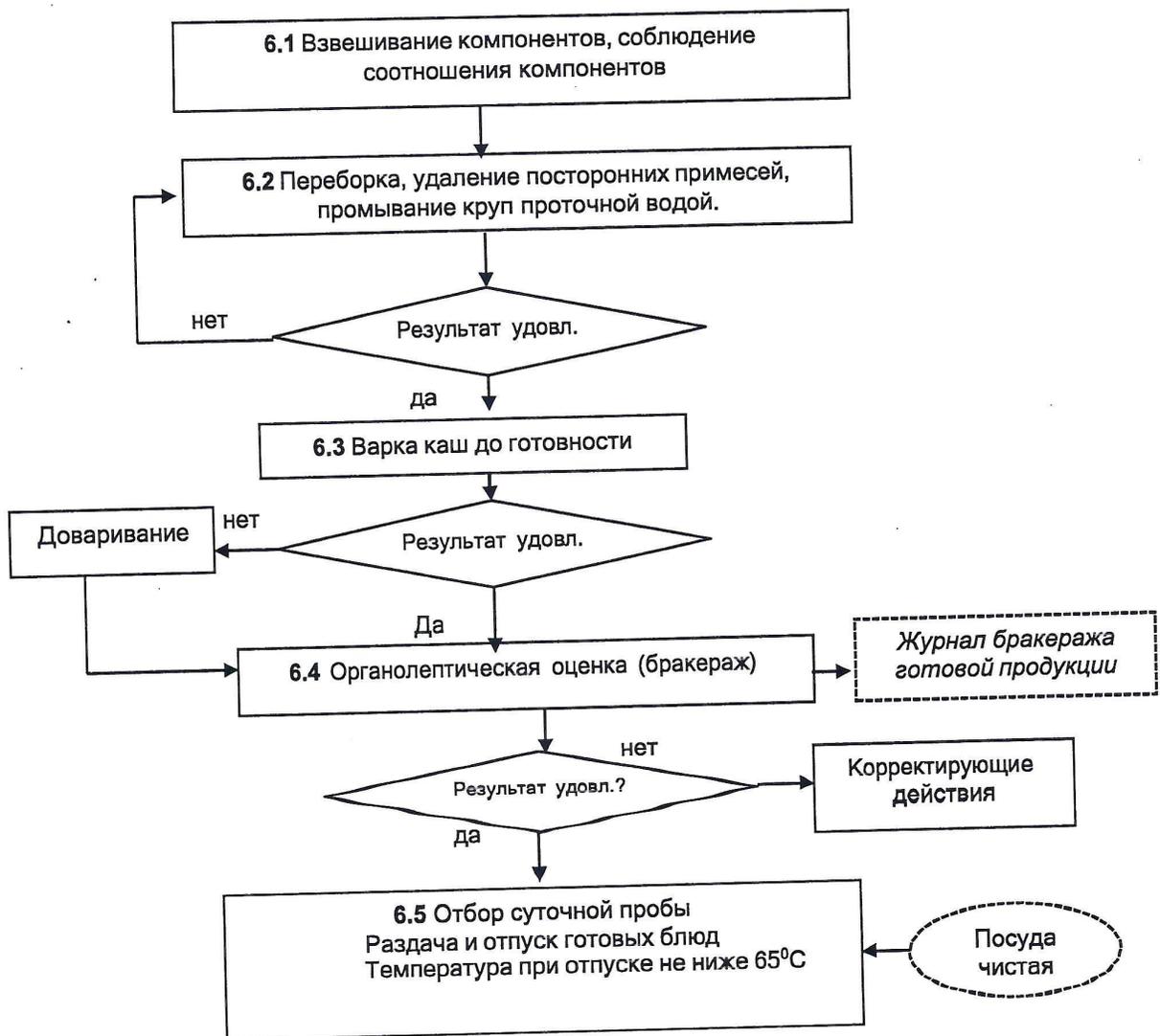


Блок-схема № 5 - приготовление супов



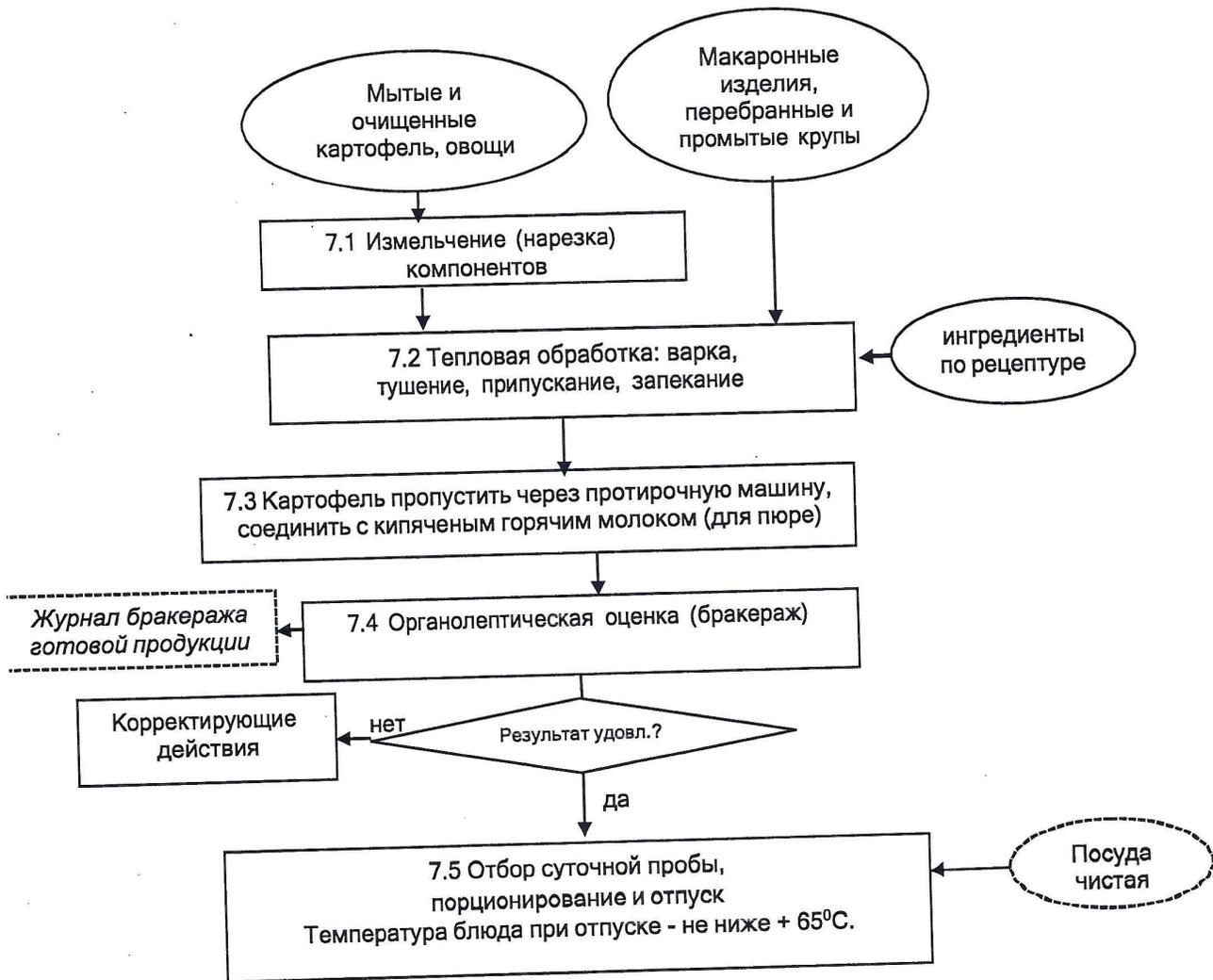
Блок-схема № 6

Приготовление блюд их круп: каши молочные

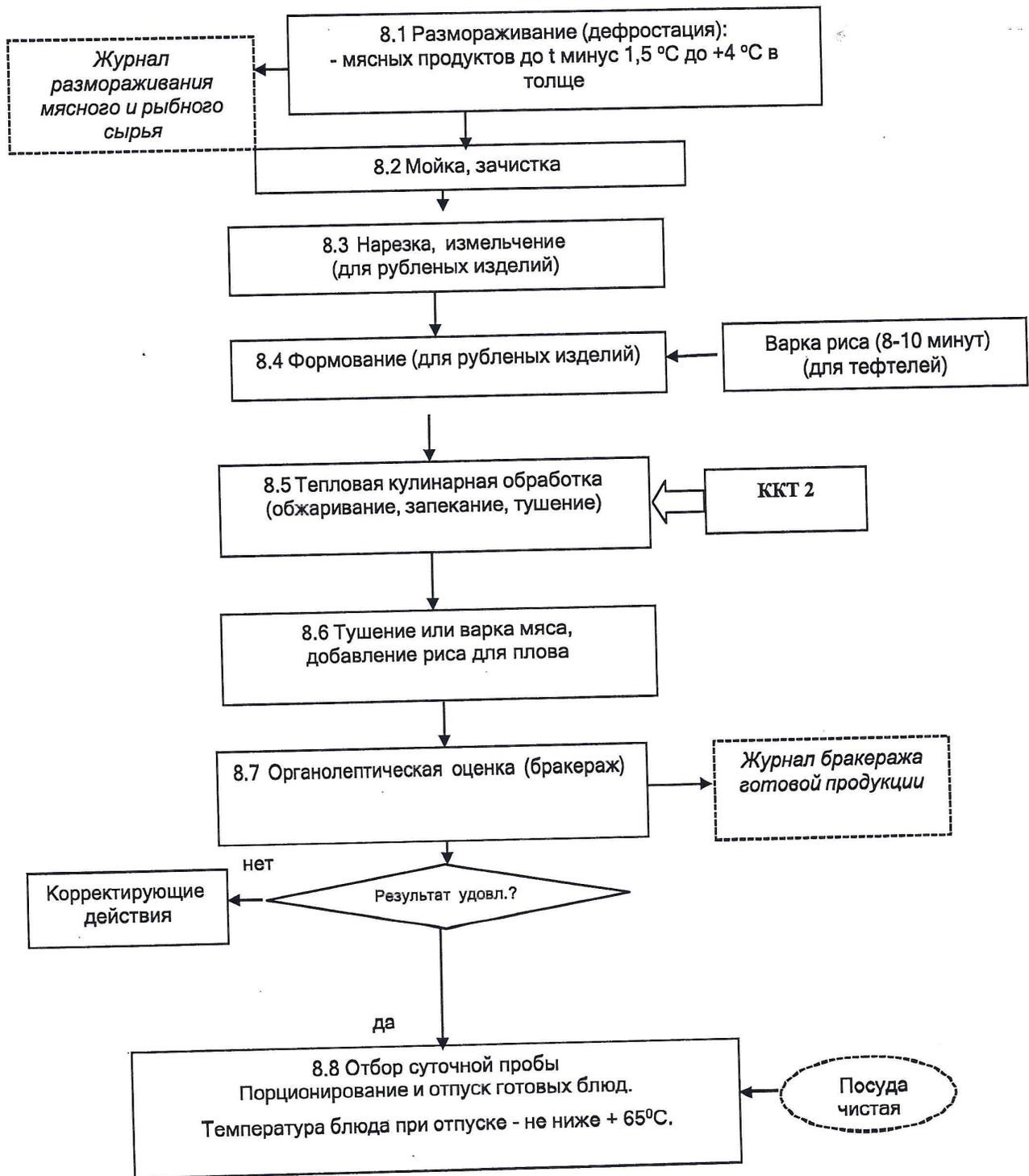


Блок-схема № 7

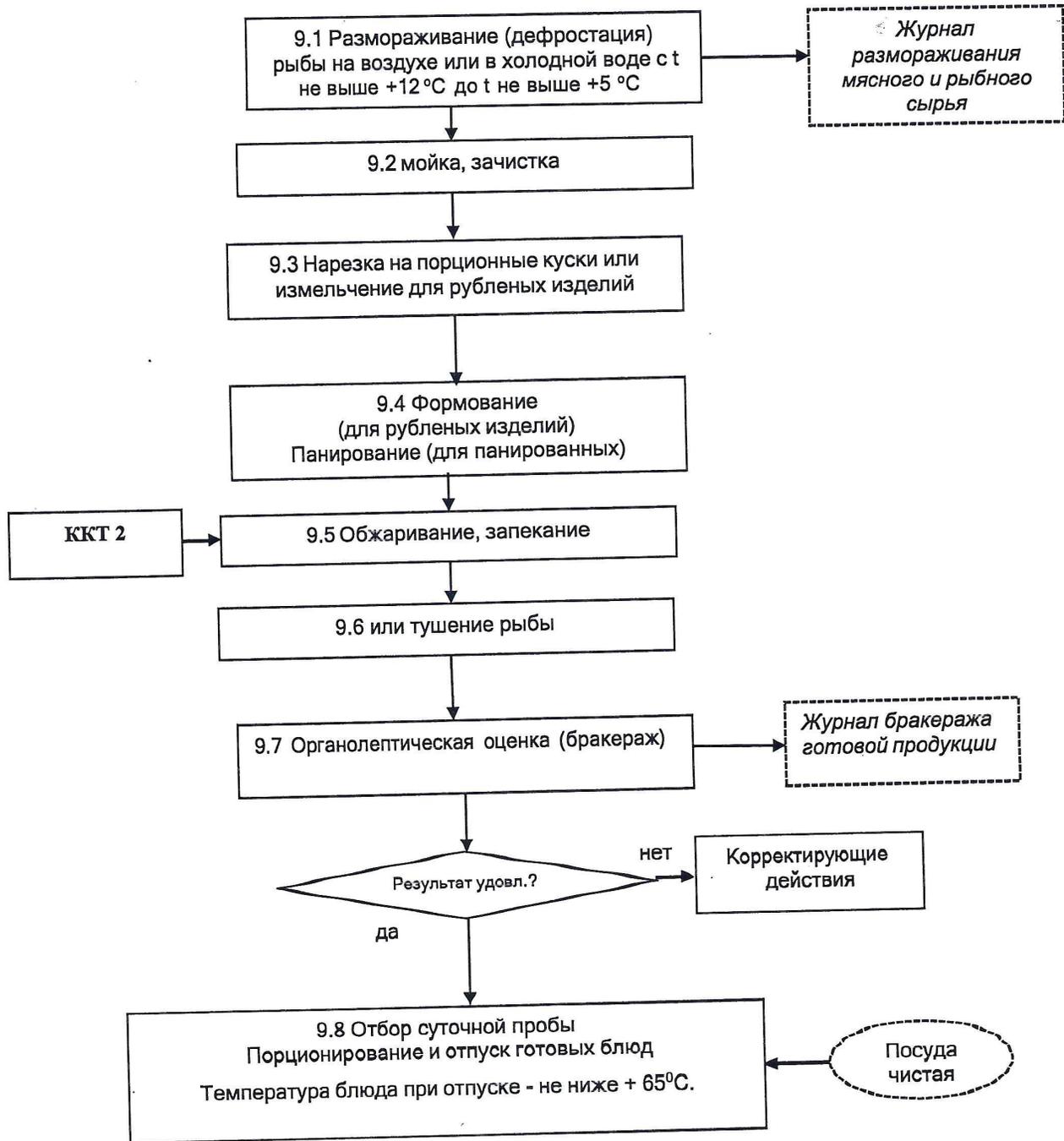
Приготовление гарниров, блюд из овощей



Блок-схема № 8
Приготовление блюд из мяса, субпродуктов, мяса птицы

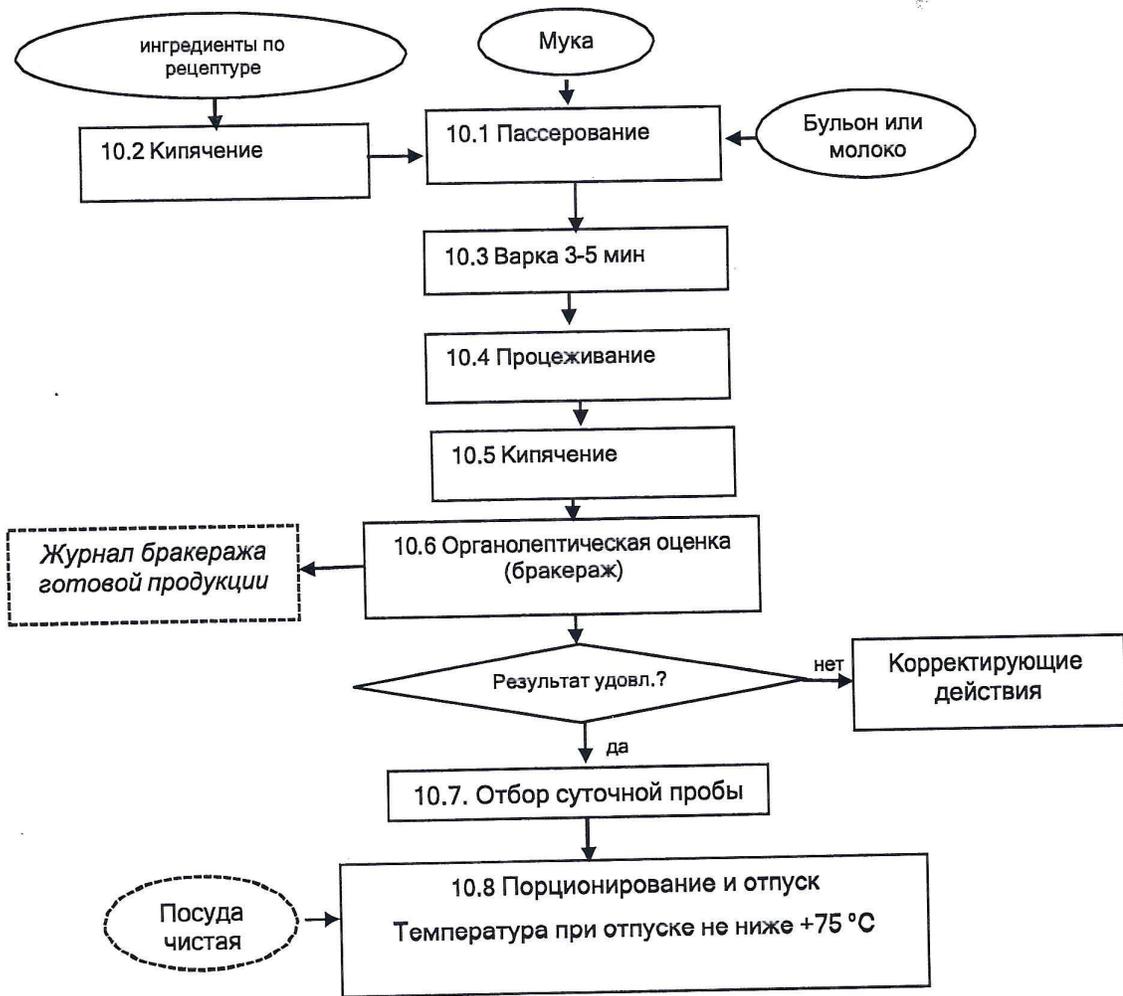


Блок-схема № 9
Приготовление блюд из рыбы

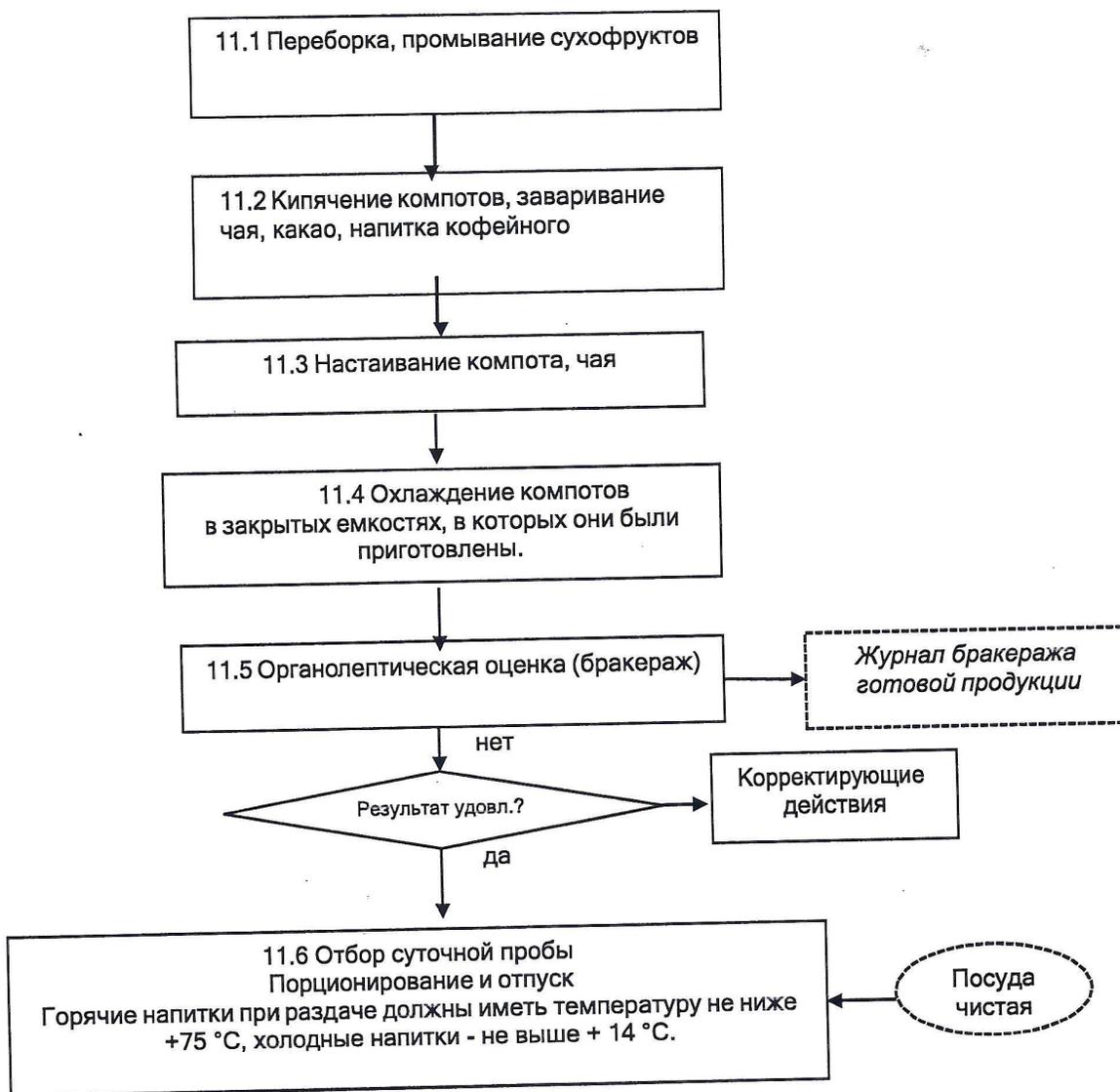


Блок-схема № 10

Приготовление соусов

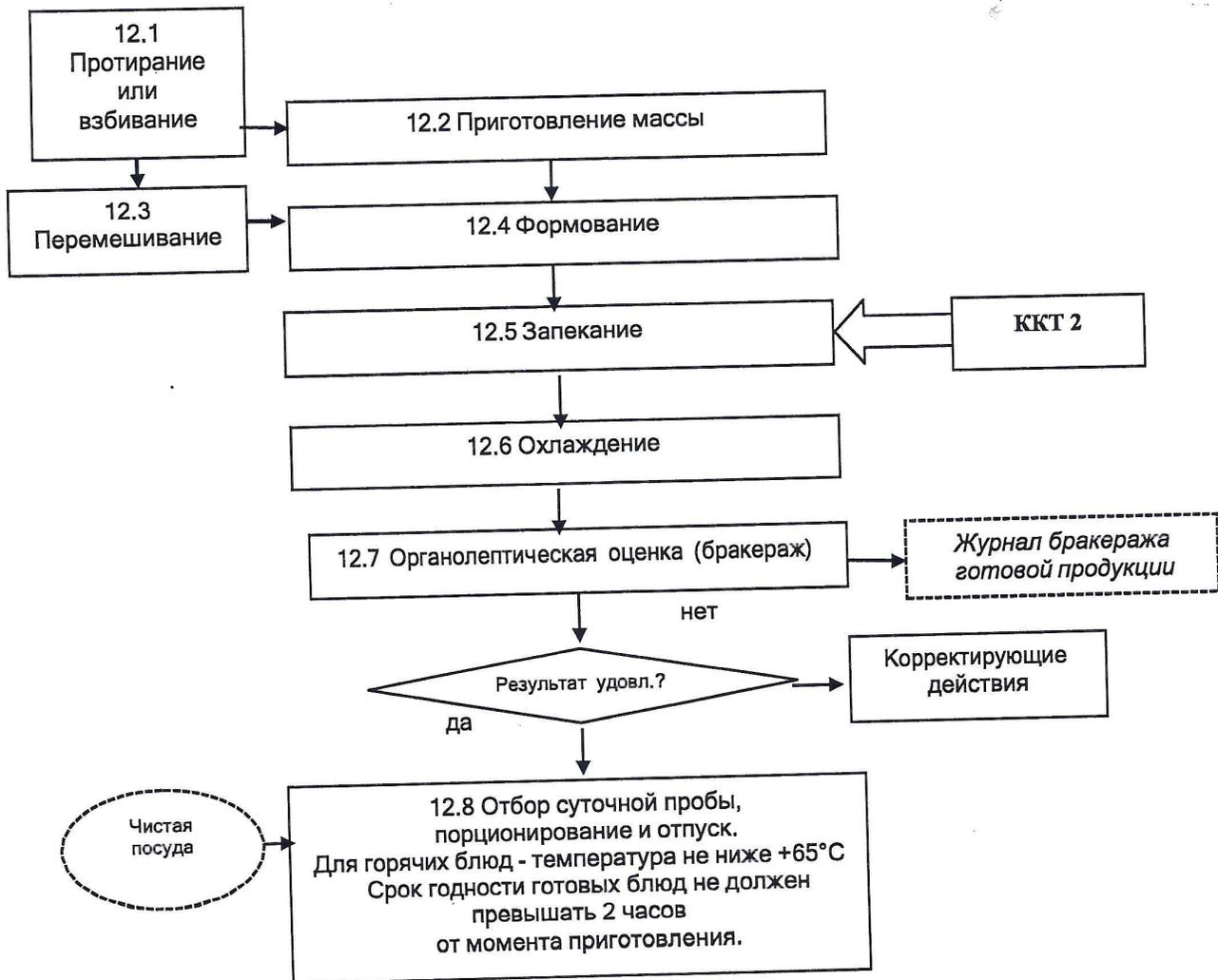


Блок-схема № 11
Приготовление напитков

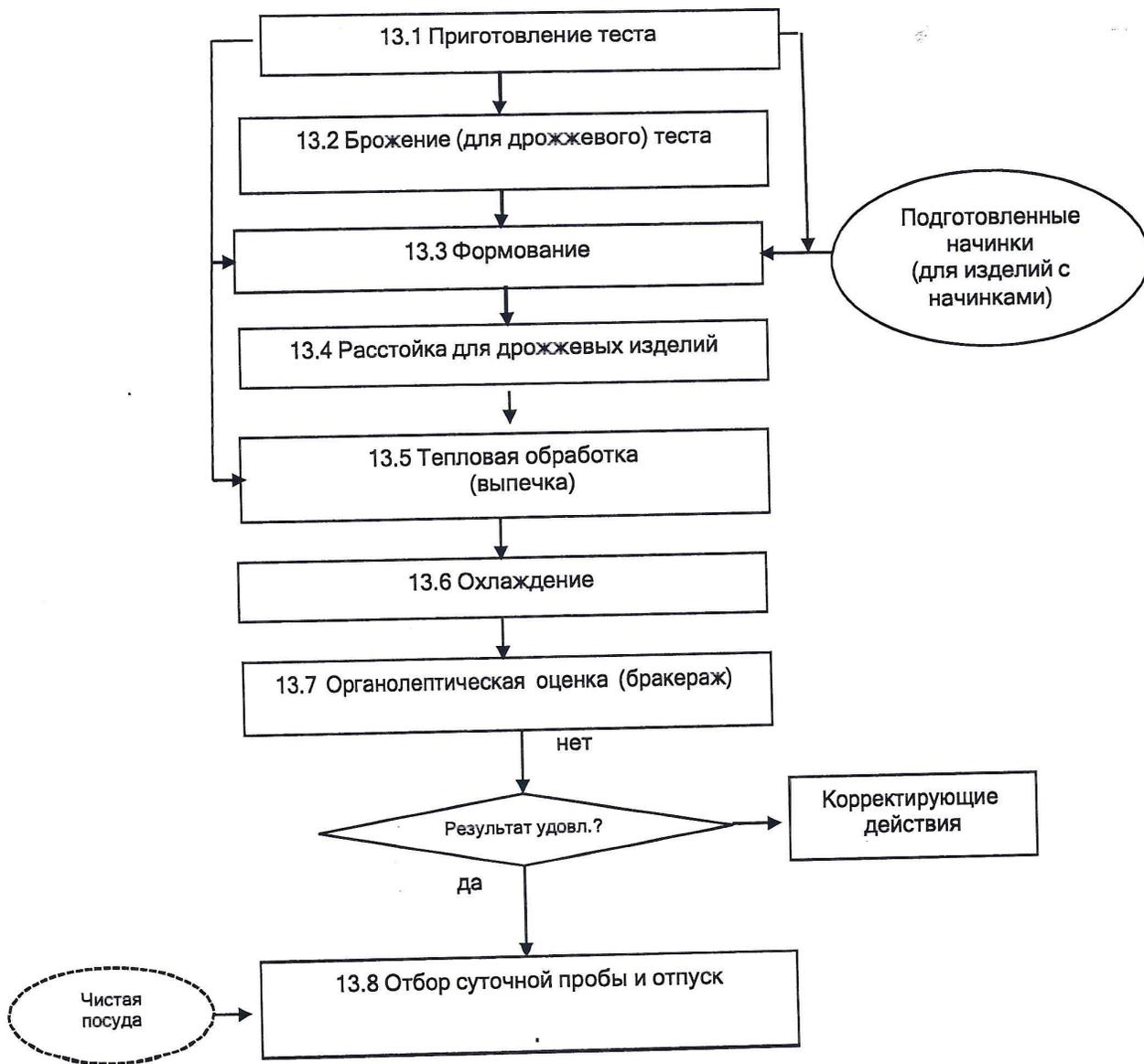


Блок-схема № 12

Приготовление блюд из творога



Блок-схема № 13
Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий



Приложение №23

ККТ	План проведения контрольных мероприятий					Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодически сть проверок
	Процесс	Угроза	Критические пред.	Мониторинг				
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее е лицо	
№ 01 Заявка и поступлен ие продукции	/01- список аккредитованн ых поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление некачественн ой продукции	Наличие поставщика сырья/ продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля аудита Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качеств, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводитель ных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля аудита Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит <i>(всегда в день, обязательно в день проверки)</i>
	/03- контроль ПДК <i>(Мероприятие проводится ежедневно)</i>	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованн ыми	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля аудита Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- условия хранения и транспорти ровки (склад)	/01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микроорганиз мов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течении дня.	кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля аудита Каждую смену в температурном журнале

