

**Программа производственного контроля  
с применением принципов ХАССП  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
детский сад № 79 города Твери**

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МБДОУ д/с № 79  
В.А. Тарануха  
2021 г.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 79 г.

Твери.

Осуществляемые виды деятельности: дошкольное образование, присмотр и уход за

воспитанниками (Лицензия от 11.04.2016 № 193 серия 69Л01, номер бланка лицензии

0001834, сроком - бессрочно выдано Министерством образования Тверской области.

В учреждении функционирует:

- 4 группы общеразвивающей направленности;

- работает пищеблок;

- медицинский кабинет.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность

№ 69.01.01.000.M.000065 01.07 от 18.01.2007г;

Санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность

№ 69.01.01.000.M.000675.06.09 от 29.06.2009 г.

Учреждением является Администрация города Твери в лице управления образования

Администрации города Твери.

Свидетельство о регистрации права на здание (оперативное управление)

серия 69 АА № 910220 от 20.10.2006 г.;

Свидетельство о регистрации права на земельный участок, постоянное (бессрочное)

пользование, серия 69АВ № 429869 от 27.05.2009 г.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 170023, г. Тверь, Боровой

проспект, д.3

телефон 8 (4822) 44-40-13

Заведующий МБДОУ: Тарануха Виктория Александровна

Старший воспитатель: Бессечетнова Наталья Владимировна

Медицинская сестра: Шеленок Елена Викторовна

Заместитель заведующего по АХЧ: Кузнецова Татьяна Викторовна

### 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного

государственного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. №16

утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для

детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-

19)», Постановления Главного государственного врача Российской Федерации

от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм

СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 28.09.2020г.

№28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности

пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно

Приложению №1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических

нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции HACCP (Анализ опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов HACCP 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 HACCP.
- Принцип 7. Документирование и записи HACCP.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употреблении пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2.

## Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре используются термины и определения в соответствии с ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- система HACCP - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации HACCP
- группа HACCP - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему HACCP
- 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, предпринимаемое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- корректирующее действие (КД) - действие, предпринимаемое 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 предупредительных и корректирующих действий.

- **критическая контрольная точка (ККТ)** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

- **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 предупредительных 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. Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

## 1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контролем на измерительных приборах, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действия согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программ сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение 13)

- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение 16).

- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение 17).

- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в дошкольных образовательных организациях (Приложение 18).

- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 19).

- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 20).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасности для условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективному индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

*Порядок организации и проведения производственного контроля*

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий у учреждений и осуществлении контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются группы помещений, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказанных услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний
- Организация методических осмотров
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, инвентарей, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды видов продукции и технологий ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производства и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказанных услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, оставовках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Тверской области» (Приложение 32).

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

## **Обязанности и ответственность должностных лиц урядовна засушчэствленне**

### **Програмы 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 урядовна сырьа, материалов несоответствующих установленным требованиям.

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

- выполнять требования производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственные санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

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

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего урядовна.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц урядовна, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

## **2. Проведение анализа рисков.**

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

*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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в обрабатываемое учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.



Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ДДУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
<b>• Формирование ассортимента неarchy продукты</b>			
<p><i>Биологические:</i> эпидемиологические опасные блюда - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья</p>	<p>д-говора поставщиками поставление поставками -анализ и корректировка меню -планирование расхода продукции</p>	<p>При выполнении контрольных плановых мероприятий - риск не велик</p>	<p>не устанавливается.</p>
<b>• Поступление продуктов на склад</b>			
<p><i>Биологические</i> загрязнение патогенным/о -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <i>химические:</i> -с/х пестициды, <i>физические:</i> -грязь, жучки, примеси</p>	<p>Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требуемая к перевозке и приему пищевых продуктов)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска не велика</p>	<p>Можно установить</p>
<b>• Хранение продуктов на складе</b>			
<p><i>Биологические:</i> при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p>	<p>Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодноом оборудовании, высокая степень риска</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ) -</p>	
<b>• Подготовка посуды и инвентаря</b>			
<p><i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством</p>	<p>размораживание холодоильников. Дезинфекция, проведение генеральных уборок соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов</p>		

<p><i>Механические:</i> Сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p><i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещений пищеблока согласно СанПиН (протожение № 5.1)</p>		
<b>• Кулинарная обработка</b>			
<p><i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления приотвоянная своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования до полного срыва и моющего средства и дезинфектанта, -соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
<b>• Реализация (раздача) пищи</b>			
<p><i>Биологические:</i> При нарушении технологии приготовления</p>	<p>- снятие проб - организация готовых блюд, ескаопенка, - соблюдение правил подачи и чистоты блюд</p>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
<b>• Прием пищи детьми</b>			
<p><i>Биологические:</i> Загрязнение и их рост</p>	<p>Соблюдение правил доставки по группам. Соблюдение личной гигиены воспитателя, -соблюдение правил мытья посуды, кормления борки мест кормления</p>	<p>Степень риска не высокая при установлении требований</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

11. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) -

параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1 **Премка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:  
- Рекомандуемый асортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организаций. (Приложение № 12)  
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (Приложение № 15)

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомандуемого асортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организаций (Приложение № 12) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 11 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. **Хранение поступающего пищевого сырья** - осуществляется в соответствии с требованиями и правилами хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 7 и Приложение № 8).

3. **Обработка и переработка, термообработка при изготовлении кулинарных изделий.**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденным заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. **Реализация готовой пищевой продукции** - снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 23).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<b>ККТ - Приемка сырья</b>		
Контроль сопроводительной документации	по факту	Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 6.1)
<b>Хранение поступающего пищевого сырья</b>		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7) Журнал учета температуры и влажности воздуха в

**5. Разработка системы мониторинга**

Для каждой критической точки должна быть 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 (наглядокриспосса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение № 30)

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
<b>ККТ - Приемка сырья</b>			
- Сопроводительная документация	отсутствует	кладовщик	Приложение № 6
- Логичность упаковки	на истекший		
- Срок годности			
<b>ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</b>			
- Температура и влажность	нарушение режима санитарной обработки	кладовщик	Приложение № 7,8
- Чистота оборудования и помещения	нарушение санитарной обработки		
- Содержание склада;	неисправность оборудования;		
- Техническое состояние оборудования	Не соответствующие требованиям ТТК		
<b>ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при пригомолении</b>			
- Чистота	нарушение санитарной обработки	повар	Приложение № 5.1
- Оборудование и помещения пищевой блока	неисправность оборудования;		
- Техническое состояние оборудования	Не соответствующие требованиям ТТК		
- Выполнение требований ТТК			
<b>• ККТ - Реализация готовой продукции</b>			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК 20 дневное меню

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

**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 относятся:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

		Кладовой (Приложение 8)	
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование и оборудованием	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования (Приложение 5.2)	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Журнал санитарного контроля пищеблока (Приложение 29)	
• <b>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при производстве</b>	Контроль личной гигиены персонала	Журналы контроля здоровья персонала (Приложение 21), личные мед. книжки каждого работника.	
	Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	Журнал учета включения бактерицидных ламп	
	Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10)
• <b>Реализация готовой продукции</b>	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 10.1)
	Органолептическая оценка готовой продукции	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10)

6.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4 настоящей части, от установленных предельных значений.

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<b>• ККТ - Приемка сырья</b>	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление акта о предоставлении информации санитарном неуповлетворительном 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 ответственности сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
<b>• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</b>	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
<b>• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при производстве</b>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<b>• Реализация (выдача) готовой продукции</b>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

6.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушающих условия санитарно-эпидемиологического благополучия и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
✓ Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
✓ Получение сообщений об инфекционном, паразитарном, вирусном (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
✓ Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Простановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
✓ Неисправность сетей водоснабжения;	Простановление деятельности организации, дополнительная санитарная обработка.
✓ Неисправность сетей канализации;	Простановление деятельности организации, дополнительная санитарная обработка.
✓ Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ЛОУ.
7. Иное.

**7. Внедрение принципов ХАССП**  
*Этапы внедрения принципов ХАССП в МБДОУ детский сад № 79*

1. Политика МБДОУ детский сад № 79 в области качества и безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 2*)

2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.

3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:

- выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
- соблюдение условий хранения пищевой продукции
- содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
- ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
- выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
- прослеживаемость пищевой продукции.

4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).

5. 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.

6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищевой блока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

7. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

*Общий перечень мероприятий по производственному контролю*

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений предприятия</b>		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.	Зам. зав. по АХЧ
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков, ремонт и замены малых форм,	Зам. зав. по АХЧ
спортивные сооружения (по мере необходимости)	спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Зам. зав. по АХЧ



Зам. зав. по АХЧ	Санитарное состояние хозяйственной зоны	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вынос твердых бытовых отходов.
Медсестра воспитатели	Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН
Зам. зав. по АХЧ	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы
Зам. зав. по АХЧ	Состояние осветительных приборов	- Своевременная замена перегоревших ламп - Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры
Зам. зав. по АХЧ	Кратность и качество уборки помещений	Ежедневно
Медсестра	Состояние оборудования, посуды	Ежемесячно
Зам. зав. по АХЧ	Состояние оборудования, инвентаря, посуды	Ежедневно
Зам. зав. по АХЧ	Правильность разведения и хранение дезинфицирующих средств	Ежедневно
Зам. зав. по АХЧ	Соблюдение теплового режима ДДУ	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплообогрева - Проведение ревизии системы теплообогрева перед началом учебного года с составлением акта
Зам. зав. по АХЧ	Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>		
Кладовщик (работа в ФЛИС «Меркурий»)	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: доставка поступивших продуктов, продовольственного сырья;	Каждая партия

Кладовщик	Ежедневно	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки и условия хранения; пищевой продукции; время смены кипяченной воды; и влажность на складе; и холоильного оборудования
Медсестра Заведующий	Каждый технологический цикл	Приготовление пищевой продукции: — соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; — точность технологических процессов; — готовность блюд;
Медсестра	ежедневно	Обработка посуды и инвентаря: — содержание дезинфицирующих веществ в рабочих растворах; средств в рабочих растворах; обработка инвентаря для сырой готовой продукции;
Медсестра	Один раз в полугодие перед началом сезона	Наличие согласованного примерного 20 дневного меню
Медсестра	Контроль за ежедневным использованием в пище	Профилактика дефицита йода
Медсестра	Использование готовых витаминизированных напитков	Витаминизация готовых блюд
Кладовщик	Ежедневный контроль за сырьем	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов
Кладовщик	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением документами и органолептический с заполнением журнала	Бракераж готовой продукции
Медсестра	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Ведение и анализ накопительной ведомости
Медсестра	Контроль за качеством отбора сырной пробы и ее хранения	Отбор и хранение сырной пробы
Медсестра	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока
Медсестра	Использование термощупа интрузионного	Качество термообработки кулинарных изделий
<b>Контроль обеспечения условий образовательной деятельности</b>		
Медсестра	2 раз в год, сентябрь, май	Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным

		особенностям детей	
Медсестра	Постоянно	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	
воспитатели	Постоянно	Соблюдение использования технических средств обучения	
Медсестра	Постоянно	Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	
Медсестра	Постоянно	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	
Медсестра	Постоянно	Оздоровлению детей и закаливанию по плану мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	
Медсестра	Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведении мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Требование к организации физического воспитания	
Медсестра	Ежедневно	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	
Медсестра	Ежедневно	Контроль за утренним приемом детей	
воспитатели	Ежедневно	Вакцинация	
Медсестра	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Осмотр воспитанников на педикулез	
Медсестра	1 раз в месяц	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	
Медсестра	По необходимости	<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>	
Медсестра	ежедневно	Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожными покровами)	
Медсестра	ежедневно	Термометрия сотрудников	
Медсестра	ежедневно	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	
Медсестра	Ежемесячная проверка и пополнение медцинских аптечек, Аптечки находятся во всех группах, на пищеблоке, медцинском кабинете	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	
Медсестра	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)		

Контроль охраны окружающей среды	
Санитарное состояние хозяйственной зоны.	Текущая ежедневная
Дезинфекция	профилактическая
Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца
Дератизация	Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца
	Зам. зав. по АХЧ
	Зам. зав. по АХЧ
	Зам. зав. по АХЧ
	Зам. зав. по АХЧ

### 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 неплановом порядке при выявлении новых неучетных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:  
 • анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 26);

• оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;  
 • 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.

### 9. Документация программы ХАССП.

1. Документация программы ХАССП должна включать:

• политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2.);  
 • приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);  
 • информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой (учреждения));

• информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 29);  
 • отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатов анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

• листы ХАССП (Приложение 23)

• процедуры мониторинга;  
 • рабочие процедуры проведения корректирующих действий;  
 • программу внутренней проверки системы ХАССП;  
 • перечень регистрационно-учетной документации.

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

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6)

• Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 10)

• Журнал витаминизации блюд (Приложение 9)

• Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 27)

• Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с разделом пищи) (Приложение 25)

- Гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение 21)
- Журнал здоровья сотрудников (Приложение 21.1)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном пехе (Приложение 28)
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2)
- Журнал учета температуры оборудования (Приложение 7)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 8)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 24)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 29)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 10)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 30)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные безопасностью пищевой продукции (Приложение 26)
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение № 11)
- Рекомендательные продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов. (Приложение № 12)
- Требования к состоянию меню для организации питания детей. (Приложение № 13)
- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. (Приложение № 16)
- Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (Приложение № 17)
- Основные гигиенические и противозoonные мероприятия (Приложение № 18)
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров. (Приложение № 19)
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов. (Приложение № 15)
- Перечень оборудования пищеблока. (Приложение № 4)
- Технологическая карта. (Приложение № 14)
- Организационная оценка готовой пищевой продукции. (Приложение № 10.1)
- График генеральной уборки. (Приложение № 22)
- Требования к соблюдению санитарных правил. (Приложение № 20)
- Требования к оборудованию пищеблока. (Приложение № 5.1)