

Утверждена
приказом по ГБДОУ детскому саду № 69
Кировского района Санкт-Петербурга
от 30.08.2024. № 50 п. 1-од
Заведующий _____ А.А. Ажигирова

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 69
Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения	5
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	7
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	7-8
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9-10
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10-12
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	13-14
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	14-15
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	15
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	15
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	15-16
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)	16-17
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	17
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	17-18
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	18
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	19
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим	19

законодательством по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	20
3.1. Общие положения	20-21
3.2. Анализ рисков	21-24
3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	24-25
3.4. Разработка системы мониторинга ККТ	25
3.5. Система мониторинга	25-26
3.6. Разработка корректирующих действий	26
3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций	26-27
3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП	27
3.9. Документация программы ХАССП	27
3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	28
Раздел IV. Заключение	28
Приложения	29-44
Приложение № 1	
Приложение № 2	
Приложение № 3	
Приложение № 4	
Приложение № 5	
Приложение № 6	
Приложение № 7	
Приложение № 8	
Приложение № 9	

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 69 Кировского района Санкт-Петербурга (далее- Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявления контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

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

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 69 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 69 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198035 Санкт–Петербург, ул. Двинская, дом 8, корпус 4, лит. А
Фактический адрес:	198035 Санкт–Петербург, ул. Двинская, дом 8, корпус 4, лит. А
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1905,4 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (интерактивные доски, моноблок, проектор, экран, компьютер, музыкальный центр и др.), технологическое оборудование (мясорубка, овощерезка, УМК, картофелечистка, стиральные машины автомат и др.), прочее (холодильное оборудование и др.)
Характеристика земельного участка	
Площадь	7048 кв.м
Ограждение	По периметру
Оборудование	Перечислить игровое (песочницы, качели, теневые навесы, горки, балансиры и др.), спортивное оборудование (баскетбольные кольца «Жираф», змейка и др.)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	
2.	Заведующий хозяйством (далее – завхоз)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. 	
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	
5	кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации. 	

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

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480-20	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		Смывы	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции (готовой продукции)	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год Согласно графика выездов приложение к контракту	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		Протокол
	сырой продукции)	Микробиологические исследования сырой продукции	1 раз в год (сентябрь) 4 раза в год (август-ноябрь)	Мясо Яйцо куриное		Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	СанПиН 2.1.3684-21, 1.2.3685-21	Протокол
				моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
3	Воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
7	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
8	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
9	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
10	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
11	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
12	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
13	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
14	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
15	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
16	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
17	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
18	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*

19	Оператор электронно-вычислительных машин	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
20	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
21	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
23	*НПА- нормативно-правовые акты перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ				

Медицинские осмотры проводятся в соответствии с приказом 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).

Обязательное психиатрическое освидетельствование проводится в соответствии с приказом Минздрава России от 20.05.2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование».

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дермато венеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-отоларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование 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. Стереотипные рабочие движения.	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия
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			

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

2.3. Оценка профессиональных рисков.

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание/периодичность	
			Основание	Периодичность **
1	Заведующий	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
2	Заведующий хозяйством	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
3	Воспитатель	12	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
4	Старший воспитатель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
5	Инструктор по физической культуре	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
7	Учитель – логопед	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
8	Специалист по кадрам	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
9	Специалист по закупкам	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
10	Делопроизводитель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	6	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
12	Повар	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
13	Кухонный работник	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет

14	Мойщик посуды	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
15	Уборщик служебных помещений	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
16	Уборщик территории	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
17	Кладовщик	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
18	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
19	Оператор электронно-вычислительных машин	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
20	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
<p>*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ОО ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно, необходимость повторной оценки не определена законодательством, работодатель устанавливает срок самостоятельно</p>				

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

Работа:

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт
3	Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт
4	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт

5	Тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт
4	Тяжесть трудового процесса	Уборщик служебных помещений	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт
5	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №0372200109122000002-69-Т подпункт

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 27.07.2012 № 1297

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Завхоз Уборщик территории
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Завхоз

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

Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	Завхоз
<u>Групповые помещения</u> 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)	старший воспитатель/ завхоз Медсестра
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели Медсестра
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медсестра
Туберкулин диагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ разобщении детей	Заведующий Медсестра
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Завхоз

Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Завхоз
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Завхоз
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий/ Завхоз
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели Медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20	По графику	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20	По графику	Кухонный рабочий
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20	По графику	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенца	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Завхоз
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

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

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

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

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 69 Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами: ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевых продуктов. 1-я часть: производство пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента» и иными действующими нормативно-правовыми актами.

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек(ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы

ХАССП. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

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

Система ХАССП:

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

Группа ХАССП:

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

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

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

Предупреждающее действие:

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

Корректирующее действие:

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

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

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

Применение по назначению:

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

Применение не по назначению:

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

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга:

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

Проверка (аудит):

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

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

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

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

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

2. Критерии тяжести последствий

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

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: эпидемиологические опасности	Анализ выполнения, утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных
		продуктов питания		товаров
Приемка пищевых продуктов и	Биологическое загрязнение патогенными м/о	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного	ККТ на входящем контроле

продовольственный сырь	-нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)	контроля степень риска незначительная	« <u>Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья</u> »
Хранение поступающего пищевого сырья в кладовых	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>) -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая	ККТ - « <u>Хранение поступающего пищевого сырья в кладовых</u> »
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное содержание помещения пищеблока	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
	рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	(<i>инструкция</i>)		
Обработка, переработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о	Соблюдение технологии приготовления	Степень риска	ККТ – « <u>Кулинарная</u> »

пищевого сырья, термообработка при приготовлении блюд	<p>нными микроорганизмами и их рост</p> <p>Химическое:</p> <p>-загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p> <p>Физическое:</p> <p>Попадание посторонних предметов, загрязнений органического происхождения</p>	<p>(технологические карты)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей организацией)</p> <p>Соблюдение технологических процессов (блок-схема технологических процессов)</p> <p>Соблюдение личной гигиены (инструкция)</p>	<p>риска высокая</p>	<p><u>обработка»</u></p>
Реализация готовой продукции (раздача, прием пищи)	<p>Биологическая:</p> <p>Повторное загрязнение готовых блюд; постороннее включение, возможный рост микрофлоры</p> <p>Физическое:</p> <p>Попадание посторонних предметов, загрязнение органического происхождения</p>	<p>Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки)</p> <p>Органолептическая оценка</p> <p>Соблюдение правил выдачи и раздачи готовых блюд</p> <p>Соблюдение правил транспортировки до групп</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция)</p>	<p>Степень риска незначительная</p>	<p>ККТ – <u>«Реализация готовой продукции»</u></p>

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<p>ГТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство,</p> <p>-Целостность упаковки.</p> <p>-Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</p> <p>-Сроки годности и даты изготовления.</p>	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья в кладовых	Соблюдение требований и правил хранения пищевых	<p>Температура и влажность;</p> <p>-Чистота оборудования и помещения;</p>	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и

		продуктов	-Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования		пищеблока Журнал температурно го режима кладовой
3.	Кулинарная обработка	Соблюдение технологическо го процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологическо го процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологическ ие карты
.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептич еская 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.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевое сырья в кладовых	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха вкладовой

		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	Кулинарная обработка	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 № 9)**

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.

3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план ХАССП (с анализом опасностей и определении критических контрольных точек для организации питания в учреждении (**Приложение № 8**))
- информацию о производстве (**Приложении № 7**):
 - блок-схема технологических процессов; блок –схемы технологических этапов
- 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 № 6**

Раздел IV. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ОУ 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.

**Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации
производственного контроля**

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

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями и дополнениями)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями и дополнениями)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (в редакции от 17.03.2022 г.)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2022

ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия (с поправками)	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 (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности 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 и дополнениями)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН «К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СанПиН 3.3686-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СанПиН 3.3686-21
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-3,10)	СанПиН 3.3686-21

СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СанПиН 3.3686-21
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СанПиН 3.3686-21
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СанПиН 3.3686-21
СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2021 СНИП 2.04.02-84
СП, СНИП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2021 СНИП 2.04.03-85
СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020 СНИП 35-01-2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 (с изменениями и дополнениями)
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 (с изменениями и дополнениями)
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС007/2011
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Приказ Министерства 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»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020

Приказ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минтруда РФ №988Н, Минздрав РФ №1420Н от 31.12.2020 г.
Приказ «Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н

Журнал санитарного обхода территории

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

Журнал административно-общественного контроля

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

Журнал санитарного состояния служебных помещений

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

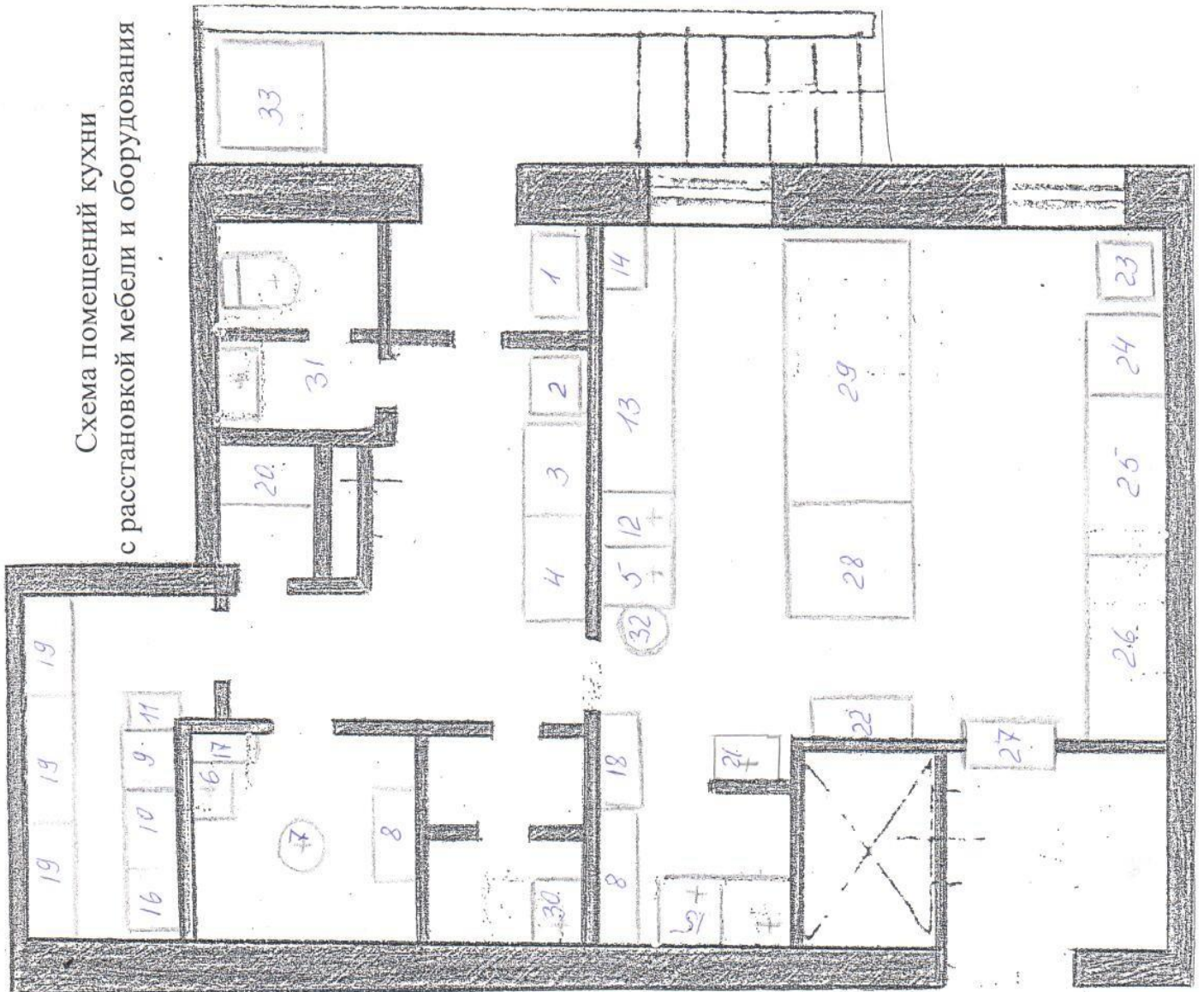
Журнал санитарного состояния групповых помещений

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

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

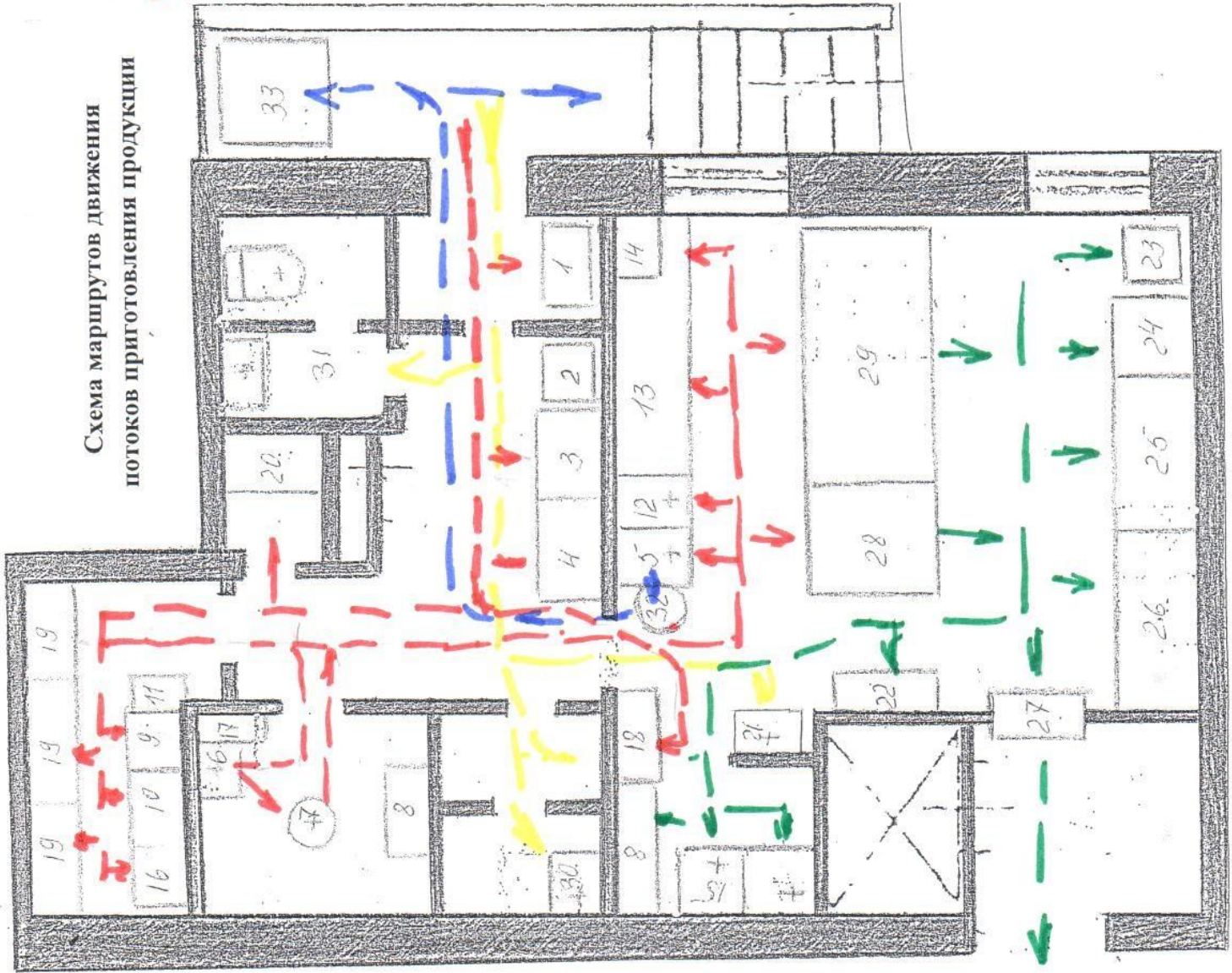
№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно	Ответственный по питанию
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
4	Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно	Медицинская сестра
5	Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно	Кладовщик
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Ежедневно	Медицинская сестра
7	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
8	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
9	Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
10	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заведующий хозяйством/Старший воспитатель, работник по техническому обслуживанию
11	Журнал учета лабораторных испытаний. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	По графику	Заведующий хозяйством/ Старший воспитатель
12	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
13	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП
14	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра

Схема помещений кухни
с расстановкой мебели и оборудования



1. Поддон для приема сырых овощей
2. Напольные весы для овощей и фруктов
3. Холодильник для сырых овощей
4. Холодильник для фруктов
5. Мойка для фруктов
6. Мойка для сырых овощей
7. Овощечистка для сырых овощей
8. Стол для кухонной посуды
9. Холодильник с морозильной камерой для мяса и куры
10. Холодильник для рыбы
11. Настольные весы
12. Мойка для мяса, куры и рыбы
13. Стол для разделки мяса, куры и рыбы
14. Мясорубка
15. Мойка для кухонной посуды
16. Холодильник для яиц
17. Стол для замачивания и мойки яиц
18. Холодильник для молока и молочной продукции
19. Стеллаж для сухих продуктов и бакалеи
20. Стеллаж для кухонной посуды
21. Раковина для мытья и дезинфекции рук поваров
22. Блендер для отварных овощей
23. Холодильник для бракеражной продукции
24. Стол для резки хлеба
25. Стол для раскладки готовой продукции
26. Стеллаж посуды для выдачи готовой продукции
27. Окно выдачи готовой продукции
28. Жарочный шкаф
29. Электрические плиты
30. Душевой поддон для сотрудников кухни
31. Туалетная комната для сотрудников кухни
32. Бак для пищевых отходов
33. Площадка для сбора упаковочных отходов

Схема маршрутов движения потоков приготовления продукции



1. Поддон для приема сырых овощей
2. Напольные весы для овощей и фруктов
3. Холодильник для сырых овощей
4. Холодильник для фруктов
5. Мойка для фруктов
6. Мойка для сырых овощей
7. Овощечистка для сырых овощей
8. Стол для кухонной посуды
9. Холодильник с морозильной камерой для мяса и кури
10. Холодильник для рыбы
11. Настольные весы
12. Мойка для мяса, кури и рыбы
13. Стол для разделки мяса, кури и рыбы
14. Мясорубка
15. Мойка для кухонной посуды
16. Холодильник для яиц
17. Стол для замачивания и мойки яиц
18. Холодильник для молока и молочной продукции
19. Стеллаж для сухих продуктов и бакалеи
20. Стеллаж для кухонной посуды
21. Раковина для мытья и дезинфекции рук поваров
22. Блендер для отварных овощей
23. Холодильник для бракеражной продукции
24. Стол для резки хлеба
25. Стол для раскладки готовой продукции
26. Стеллаж посуды для выдачи готовой продукции
27. Окно выдачи готовой продукции
28. Жарочный шкаф
29. Электрические плиты
30. Душевой поддон для сотрудников кухни
31. Туалетная комната для сотрудников кухни
32. Бак для пищевых отходов
33. Площадка для сбора упаковочных отходов

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
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Заведующий хозяйством
		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		Кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	При утверждении нового меню или блюда	заведующий, кладовщик, повар
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Постоянно	Кладовщик, повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Ежегодно при редакции ППК	Заведующий, кладовщик, заведующий хозяйством
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, кладовщик
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заведующий хозяйством, кладовщик