

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 16 «Аннушка»

Т.М. Байдакова
Приказ № 1Г от 09.01.2024 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 16 «Аннушка» города Смоленска
(МБДОУ «Детский сад № 16 «Аннушка»)**

**СМОЛЕНСК
2024 год**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 16 «Аннушка»



М. Байдакова
Приказ № 1 от 09.01.2024 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 16 «Аннушка» города Смоленска
(МБДОУ «Детский сад № 16 «Аннушка»)

СМОЛЕНСК
2024 год

1 Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, иными актами «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

В организации внедрены принципы ХАССП в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001

Программа является одной из программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад № 16 «Аннушка» с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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 является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания

в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий Календарный год.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности организации, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Проведение анализа рисков

Анализ и выявление рисков, оценка их значимости и ранжирование от поступления готовой продукции до выдачи.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности готовой продукции являются:

1. Персональная ответственность сотрудников, чья деятельность связана с раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками продуктов с целью улучшения качества безопасности поставляемой продукции
3. Регулярное проведение внутренних проверок по эффективности функционирования системы безопасности и качества питания детей.

Виды опасных факторов

Аварийные ситуации, связанные с неисправностью коммунальных сетей:

отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения, канализации, неисправность холодильного оборудования.

Биологические опасности:

Источником биологических опасных факторов могут быть больные люди, насекомые.

Физические опасности:

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

Анализ рисков

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных показателей при визуальном контроле
Хранение кухонной посуды	Нарушение хранения чистой и грязной посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки	Контроль за хранением чистой и грязной посуды	Ежедневный контроль	Проведение генеральной уборки. Ответственный: Заведующий хозяйством
Выдача готовых блюд	Одновременный процесс выдачи	Контроль за графиком питания	Наличие режима питания	Инструктаж с младшими воспитателями Ответственный: Повар
Прием пищи воспитанников	Причиной возникновения различных пищевых отравлений могут послужить не качественно вымытые руки детей	Контроль за личной гигиеной детей	Ежегодный контроль	Инструктаж с воспитателями Ответственный: Старший воспитатель

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Данные фиксируются в Журнале бракеража готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для журнала бракеража готовой продукции).

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

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

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

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

5 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Установление системы мониторинга ККТ.

Установление корректирующих действий.

Установление процедур проверки системы ХАССП.

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция действий
				Что	Каким образом	Периодичность	Ответственный	
Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ	Подвоз на специальной машине	Размножение микроорганизмов	Не соблюдение температурного режима и сан. норм обработки	Тара	Проверка тары (визуальный осмотр)	Ежедневно	Повар	Направить претензию поставщикам. Возврат не качественной продукции с составлением акта.

Паспорт юридического лица:

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16 «Аннушка» города Смоленска**

Юридический адрес: 214013, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Кирова, д.15а

Учредитель: город Смоленск

1.2. Вид осуществляемой деятельности: в соответствии с Уставом.

Свидетельство о государственной регистрации № 3023 от 12.01.1993 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование	Площадь	
Общая площадь	1082,6 кв.м.	свидетельство о гос. регистрации серия 67 №1036758303614

Пищеблок	32,5 кв.м.	
Групповые комнаты	300,9 кв.м.	
Спальные помещения	258,6 кв.м.	
Раздевалочные помещения	90,8 кв.м.	
Туалетные комнаты	60,9 кв.м	
Буфетные помещения	5,5 кв.м	

Освещение	Энергосберегающие лампы, люминесцентные лампы
Система отопления	Централизованное
Система водоснабжения	Централизованное холодное от городской сети
Система канализации	Централизованная канализация
Ливневая канализация	Централизованная канализация
Система вентиляции	Естественная; общеобменная вентиляция с механическим побуждением
Оборудование	Холодильное, технологическое
Территория	Прилегающая к зданию территория имеет озеленение, ограждение, заасфальтирована, благоустроена, спланирована, выделена зона для сбора и хранения ТБО.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные низкотемпературные холодильные шкафы, электронные весы, товарные весы, гигрометр
Овощной и холодный цех, моечная кухонной посуды	Производственные столы, овощерезательная машина, картофелечистка, раковина, моечная ванна, стеллаж
Горячий цех	Производственные столы, контрольные весы, холодильный шкаф (в количестве, обеспечивающем соблюдения "товарного соседства" и хранения пищевых продуктов) раковина для мытья рук), электрическая плита, жаровочный шкаф, водонагреватель, тер-

мометр для измерения температуры готовой продукции

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

№ п/п	Нормативная документация	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2.	Закон РФ № 29 от 02.01.2000	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 200, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504) (Абзацы 6 и 7 п.2 ст.3;) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
3.	Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении Государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
4.	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12. 2002	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12. 2002 «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
5.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 г.)
6.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
7.	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	«Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства РФ, №26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, №31, ст.4431) (с изменениями на 7 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 14 июня 2020 года)
8.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 г)
9.	Федеральный Закон №2 от 09.01.1996 г.	«О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 08.12.2020 г.)
10.	СП 1.1.1058-01	«Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за со-

		блюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) (с изменениями на 27 марта 2007 года)
11.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12.	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 г.)	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)
13.	СанПиН 2.3.2.2722-103	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями (дополнения и изменения № 19 к СанПиНу 2.3.2.1078-01)
14.	Решение комиссии ТС от 28.05.2010№299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (на 08.09.2020)
15.	СанПиН 2.1.3678-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
16.	СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22 мая 2003 года N 98	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
17.	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»; ст. 5
18.	ТР ТС 007/2011	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
19.	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»; (П. 3 части 3 статьи 10; ст.4, ст.5 ст.14, ст.21, ст.17
20.	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»;
21.	ТР ТС 023/2011	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
22.	ТР ТС 024/2011	«Технический регламент на масложировую продукцию»;
23.	ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»;
24.	ТР ТС 025/2012	«О безопасности мебельной продукции»;
25.	СП 1.1.2193-07	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)
26.	СанПиН 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

27.	СанПиН 2.3.2.1078-01	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14 ноября 2001 года N 36 О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 6 июля 2011 года)
28.	СанПиН 3.3686-21	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
29.	Р2.2.2006-05	Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
30.	Приказ Министерство здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. n 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
31.	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
32.	Приказ № 402 от 20.05.2005	Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями на 02.06. 2016 г.)
33.	Приказ № 176 от 28.05.2001г.	О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации»
34.	СанПиН 2.1.6.1032-01	«Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»
35.	СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
36.	Постановление Совета Министров Правительства РФ от 06.02.1993 года № 105	«О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»
37.	МУ 3.1.1.2438-09	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечногоиерсиниоза. Методические указания»;

3. Матрица ответственности должностных лиц за осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

№ п/п	Зона ответственности	Должность
1	2	3
1.	Организация и контроль функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП. Обеспечение внедрения и поддержания принципов ХАССП на предприятии. Контроль своевременности и полноты выполнения Программы производственного контроля, её актуализация. Обеспечение результативности и непрерывного улучшения системы пищевой безопасности. Организация проведения корректирующих мероприятий в случае возникновения несоответствий	Заведующий, медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию), заведующий хозяйством, повар
2.	Разработка необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечение последовательности и точности технологических операций. Ведение документации о результатах контроля на этапах технологического процесса	Заведующий, медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию), заведующий хозяйством, повар
3.	Организация и контроль бесперебойной работы технологического оборудования, обеспечивающего производство безопасной пищевой продукции. Разработка и исполнение графиков и режимов технического обслуживания, планово-предупредительных ремонтов технологического оборудования. Обеспечение технологического оборудования контрольно-регистрирующими приборами, организация поверки. Ведение и хранение записей о результатах контроля	заведующий хозяйством, обслуживающая организация (по договору)
4.	Организация и контроль соблюдения требований к обеспечению водой производственных помещений, процессов производства (изготовления) пищевой про-	заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслужи-

	дукции. Организация и контроль эксплуатации инженерных коммуникаций	вания зданий и сооружений
5.	Организация и контроль соблюдения требований к производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, используемым в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции. Разработка и контроль соблюдения графиков и режимов проведения санитарной обработки. Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния предприятия.	заведующий хозяйством, медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию), повар
6.	Организация и контроль проведения профилактических и истребительных мероприятий по дератизации и дезинсекции. Заключение договора с подрядной организацией.	заведующий хозяйством, обслуживающая организация (по согласованию)
7.	Обеспечение соблюдения и контроль условий хранения, перевозки (транспортирования) пищевой продукции, продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения. Ведение и хранение записей о результатах входного контроля.	заведующий хозяйством
8.	Организация и контроль соблюдения работниками предприятия правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию), повар
9.	Организация и контроль соблюдения процедур уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления пищевой продукции. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих возможность использования дезинфицирующих средств при изготовлении пищевой продукции. Ведение и хранение записей о результатах контроля	заведующий хозяйством, повар
10.	Организация и проведение контроля готовой продукции (выходной контроль) в соответствии с Программой производственного контроля. Ведение и хранения записей о результатах контроля	заведующий хозяйством, бракеражная комиссия

11.	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации сотрудников предприятия, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции. Разработка и контроль исполнения гигиенических нормативов посетителями и персоналом подрядных организаций. Прием на работу лиц, имеющих доступ по состоянию здоровья и прошедших гигиеническую подготовку.	заведующий хозяйством
12.	Организация сбора, хранения и удаления отходов, контроль содержания территории предприятия	заведующий хозяйством

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1 Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный</i>
Контроль за состоянием системы освещения	Регулярно	Визуальный осмотр	заведующий хозяйством
Контроль за системой электроснабжения	Регулярно	Акты замеров сопротивления	заведующий хозяйством, обслуживающая организация (по договору)
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	заведующий хозяйством
Контроль за системой водоснабжения	Регулярно	Акты приёмки	заведующий хозяйством
Контроль за состоянием канализации	Регулярно	Акты приёмки	заведующий хозяйством
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По договору	Акты выполненных работ	заведующий хозяйством
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Регулярно	Акты	заведующий хозяйством

Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно	График проветривания	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
Контроль за качеством уборки помещений	Регулярно	Акты проверок в случае неисполнения	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
Контроль за содержанием территории	Регулярно	Визуальный осмотр	заведующий хозяйством
Контроль за организацией питьевого режима	Регулярно	Акты технического обслуживания пурифайеров	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
Контроль за соблюдением меню	Регулярно	Меню-требование	Заведующий
Контроль над гигиеной приема пищи	Регулярно	График дежурства	Старший воспитатель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:			
правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Регулярно		заведующий хозяйством
уборки пищеблока, мест приема пищи в группах;	Регулярно		медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
правила мытья посуды;	Регулярно	Инструкция	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
контроль над соблюдением температурного	регулярно	Отметка в журна-	заведующий хозяйством

режима в холодильных установках;		ле контроля	
контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам;	регулярно	Технологическая карта	повар
контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	при поступлении продуктов	Отметка в журнале входного контроля	заведующий хозяйством
контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	при поступлении продуктов	Отметка в журнале входного контроля	заведующий хозяйством
контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.	регулярно	Отметка в журнале входного контроля	повар
контроль правильности кулинарной обработки;	регулярно	Инструкции	повар
контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	регулярно	Инструкции	заведующий хозяйством
контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;	регулярно	Визуальный осмотр	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию), повар
соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни;	регулярно	Медицинские книжки	Делопроизводитель
наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов контроль над рационом питания	регулярно		заведующий хозяйством
контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе	регулярно	Журнал бракеража сырой продукции	заведующий хозяйством
Осмотр работников пищеблока на наличие	регулярно	Гигиенический	Медицинская сестра

гнойничковых заболеваний		журнал	ОГБУЗ «Детская кли- ническая больница» (по согласованию), повар
Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пи- щеблоке	регулярно	Отметка в журна- ле темп режима	повар. заведующий хо- зяйством
Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекцион- ных работ	регулярно	Акты выполнен- ных работ	заведующий хозяйством

4.2 Производственные мероприятия

№ п/п	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. п 29н)		
	Персонал	Исследования	Период
1	2	3	4
1	Все работники пищеблока	осмотр терапевтом, психиатром, наркологом, дерматовенерологом, отоларингологом, сто- матологом, инфекционистом*	1 раз в год
		клинический анализ крови	1 раз в год
		клинический анализ мочи	1 раз в год
		биохимический скрининг: содержание в сы- воротке крови глюкозы и холестерина	1 раз в год
		электрокардиография	1 раз в год
		флюорографическое обследование органов грудной клетки	1 раз в год
		исследование крови на сифилис	1 раз в год
		исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций; серологическое обсле- дование на брюшной тиф	по медицинским и эпидемиологиче- ским показаниям
		исследования на гельминтозы	1 раз в год

		исследования на протозоозы	1 раз в год
		мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	по медицинским и эпидемиологическим показаниям
	Все работники пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз год
		Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости
		Производственный контроль по организации и соблюдению работниками санитарно-противоэпидемического режима	
		прививка против дифтерии;	1 раз в 10 лет прививка до 60 лет
		прививка против кори для лиц в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых против кори или привитых однократно
		Своевременность проведения вакцинации гепатита В лиц, в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации
		Своевременность проведения вакцинации против краснухи у женщин в возрасте до 25 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации
		Своевременность проведения вакцинации против гриппа	1 раз в год
2	Все женщины (дополнительно)	осмотр акушером-гинекологом	1 раз в год
		бактериологическое исследование на флору	1 раз в год
		цитологическое исследование на атипичные клетки	1 раз в год
3	Женщины в возрасте старше 40 лет (дополни-	маммография или УЗИ молочных желез	1 раз в 2 года

	тельно)		
4	Иностранцы граждане и жители стран СНГ (дополнительно)	обследование на ВИЧ-инфекцию	при смене работы
5	Дополнительные медицинские противопоказания		
	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; 10) оза		

4.3 Лабораторно-инструментальные исследования

№ п/п	Вид исследования/объект исследования	Количество не менее	Кратность не реже
1. Объем лабораторно-инструментальных исследований			
1	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно))	1 пробы	1 раз в год
2	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год

3	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион питания)	1 проба	1 раз в год
4	Исследование параметров микроклимата помещений (группы, спортивный, муз зал и др)	2	2 раза в год в теплое и холодное время года
5	Исследование уровня искусственной освещенности на рабочих местах	2	2 раза в год в темное время суток
6	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели на наличие яиц гельминтов)	2 пробы	1 раз в год в теплое время года

2. Организация питания

№ п/п	Производственное мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	заведующий хозяйством
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	В течение года	Заведующий (контрактный управляющий)
3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	заведующий хозяйством
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	повар
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	повар

3. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, Управления образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию

1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	заведующий хозяйством
---	--	------------------	-----------------------

2	Авария канализационной сети	По необходимости	заведующий хозяйством
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	заведующий хозяйством
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	заведующий хозяйством
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	заведующий хозяйством
4. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз ТБО	Январь	заведующий хозяйством
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	заведующий хозяйством
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	заведующий хозяйством
4	Заключение договоров на обслуживание	Январь	заведующий хозяйством
5. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех сотрудников	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Воспитатели групп, медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
2	Обеспечение обработки рук сотрудников кожными антисептиками при входе в здание	Ежедневно	заведующий хозяйством
3	Обеспечение незамедлительной изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ру-	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)

	чек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели		
5	Наличие в запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук. средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	заведующий хозяйством
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	заведующий хозяйством
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений	По графику после каждого занятия	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
9	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
10	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
11	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	заведующий хозяйством
12	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Медицинская сестра ОГБУЗ «Детская клиническая больница» (по согласованию)
13	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей, воспитанников и сотрудников, наличие антисептического	Ежедневно	заведующий хозяйством

	средства в дозаторах		
14	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	Старший воспитатель

5 Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

6. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021г. и профессионально-гигиенической подготовке: все сотрудники в соответствии со штатным расписанием и контрактом специализированной организации.

7. План санитарно – оздоровительных мероприятий (ежегодно)

№ п/п	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Опрессовка отопительной, водопроводной, канализационной систем	июнь – август
2	Озеленение территории	апрель - июль

3	Благоустройство территории	май – сентябрь
4	Косметический ремонт помещений (по необходимости)	июль - август
5	Приобретение столовой и кухонной посуды, хоз.товаров	в течение года

8 План производственного контроля организации питания

8.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	заведующий хозяйством	Контракты с поставщиками продуктов питания
Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	заведующий хозяйством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража продукции
Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	заведующий хозяйством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

8.2 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

Соответствие объема вырабатываемой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Соответствие объема вырабатываемой продукции
Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
Суточная проба	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

8.3 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

Помещение для хранения продуктов, со-	Ежедневно	заведующий хозяй-	Журнал температурного ре-
---------------------------------------	-----------	-------------------	---------------------------

блюдение условий и сроков хранения продуктов.		ством	жима и относительной влажности
Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	заведующий хозяйством, повар	Журнал температурного режима
Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	заведующий хозяйством	Визуальный контроль
Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежедневно	повар	Визуальный контроль

9. График проведения уборки

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка и мытье столов производится после каждого приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи удаляются	Ежедневно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений.	1 раз в неделю

10. Договоры:

1. Договор на водоотведение и водопотребление.
2. Договор на теплоснабжение.
3. Договор на вывоз ТКО.
4. Договор на электроснабжение.
5. Договор на техническое обслуживание пожарной сигнализации.
6. Договор на техническое обслуживание оборудования пищеблока.

11. Блок мероприятий контроля пищеблока

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:
 - условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
 - сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
 - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
 - исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
3. Контроль на этапе технологического процесса:
 - соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно-временных параметров производства и хранения;
 - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.
4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
 - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.);
 - маркировки инвентаря и разделочных досок;
 - сроков приготовления и реализации готовых блюд;
 - массы нетто одной порции;
 - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;

-еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т. п.

Диагностика, регулирование, контроль.

Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: _____

Сотрудники пищеблока:

Комиссия: _____

Цель: Проверить теоретические знания и практические умения работников отдела питания по санитарно-эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.

Методы: наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.
3. Проанализировать наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока.
4. Определить наличие дезинфицирующих и моющих средств.
5. Соответствие сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Содержание:

№	Содержание исследования	№ карточки инструментального обследования	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Санитарное состояние пищеблока и оборудования	№ 1	
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	№ 2	
3	Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока	№ 3	
4	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	№ 4	
5	Соответствие сроков хранения	№ 5	

Карточка № 1 «Санитарное состояние пищеблока и оборудования»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей др.	
2	Санитарное состояние мебели: стеллажи для посуды, шкафа для моечных средств, столов и др.	
3	Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока	
4	Состояние и маркировка технологического оборудования: санитарное состояние, рабочее состояние.	
5	Эстетика пищеблока	

Карточка № 2 «Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Соблюдение условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия спец. транспорта, товарного соседства при транспортировке)	
2	Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, исправности холодильного оборудования; - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов; - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - правил товарного соседства; - отсутствия видимых признаков порчи продукции.	
3	Контроль на этапе технологического процесса: - соблюдения технологических процессов; - температурно-временных параметров производства и хранения; - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, инвентаря, тары; - наличия и исправности необходимого технологического оборудования; - ассортимента и объема производимой продукции	

Карточка № 3 «Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Хранение ветоши: - наличие тары - наличие ветоши	
2	Уборочный инвентарь: - швабры, ведра с маркировкой - правильность хранения	
3	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	
4	Наличие моющих и дез.средств на пищеблоке, мерной посуды для моющих средств	
5	Наличие инструкций, соблюдение графика уборки	

Карточка № 4 «Контроль готовой продукции и кулинарных изделий»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: - органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.);	
	- маркировки инвентаря и разделочных досок;	
	- массы нетто контрольной порции;	
	- массы нетто одной порции;	
	- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.	

Карточка № 5 «Соответствие сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

Цель проверки: выборочная проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

Вывод: _____

Подписи:

12 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 3) Журнал учета лабораторного контроля
- 4) Гигиенический журнал
- 5) Личные медицинские книжки каждого работника
- 6) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- 11) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 12) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 13) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 14) Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
- 15) Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров
- 16) Журнал термометрии работников пищеблока
- 17) Журнал кварцевания
- 18) Журнал термометрии воспитанников