

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Онохойский детский сад «Солнышко»

---

671300, Республика Бурятия, район Заиграевский, пгт. Онохой, ул. Юбилейная, 5  
ИНН: 0306011377, КПП: 030601001, ОГРН: 1020300582510, эл. почта: dssolnyshko\_onokhoy@govrb.ru

«Утверждаю»  
Заведующий МБДОУ  
Онохойский детский сад «Солнышко»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Павлюк  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
Онохойский детский сад «Солнышко»**

пгт. Заиграево  
2023 год

## СОДЕРЖАНИЕ

### Раздел I.

- 1.1. Введение
- 1.2. Общие положения  
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
- 1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

### Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания 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.
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
  - Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров.
- 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
- 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.
- 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.
  - Контроль содержания помещений, оборудования и территории.
  - Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.
  - Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности.
  - Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников.
  - Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников.
  - Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19.
- 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.
- 2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.  
Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления
- 2.8. эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

- 3.1. Общие положения
- 3.2. Анализ рисков
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ
- 3.5. Система мониторинга
- 3.6. Разработка корректирующих действий
- 3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций
- 3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

### **Раздел IV. Заключение**

#### **Приложения**

- Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов
- Приложение № 2 План внедрения принципов ХАССП

## Раздел I

### 1.1. Введение

Программа производственного контроля Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Онохойского детского сада «Солнышко» Заиграевского района (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 выявление контрольных критических точек.

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

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)

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Онохойский детский сад «Солнышко»
Сокращенное наименование	МБДОУ Онохойский детский сад «Солнышко»
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Реализация общеобразовательных программ дошкольного образования
Юридический адрес:	671300, Республика Бурятия, Заиграевский район, пгт Онохой, ул. Школьная, 33В
Фактический адрес:	671300, Республика Бурятия, Заиграевский район, пгт Онохой, ул. Школьная, 33В
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Отдельно стоящее одноэтажное здание
Площадь	230,7 м <sup>2</sup>

Оборудование	<p><b>Оборудование офисное</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ноутбук – 1 шт.;</li> <li>- МФУ – 1 шт.;</li> </ul> <p><b>Оборудование для проведения учебной деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мультимедийный проектор – 1 шт.;</li> <li>- музыкальный центр – 1 шт.;</li> </ul> <p><b>Технологическое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- электрическая плита (со встроенным жарочным шкафом) – 1 шт.;</li> <li>- мясорубка – 1 шт.;</li> <li>- водонагреватель – 4 шт.;</li> <li>- холодильник – 1 шт.;</li> <li>- рециркулятор – 1 шт.;</li> <li>- стиральная машина (автомат) – 1 шт.</li> </ul> <p><b>Прочее:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>утюг – 1 шт.;</li> <li>пылесос – 2 шт.;</li> </ul>
<b>Характеристика земельного участка</b>	
Площадь	2481 м <sup>2</sup>
Ограждение	По периметру – деревянное ограждение
Оборудование	Игровые площадки – 2 шт.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	Холодная, централизованная; электроводонагреватели, горячая
Система канализации	Централизованная

### 1.3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на</li> <li>- устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 04.09.2023 № 84-А
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 04.09.2023 № 84-А
3	Медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ от 04.09.2023 № 84-А
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно- инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ от 04.09.2023 № 84-А
5	Повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 04.09.2023 № 84-А

**Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:**

- ✓ Договор на проведение лабораторных исследований (измерений) ЛПК/ГДиП
- ✓ Договор на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий.
- ✓ Контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.
- ✓ Договор о предоставлении платных медицинских услуг.
- ✓ Договор на гигиеническое обучение и аттестацию работников.
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.

✓ Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

**Объем и периодичность** лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования для ДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

## **Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания 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	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (6 точек)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие места (6 точек)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	6 проб из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2 раза в год	Пищевые смывы – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; с посуды, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы и дезинфекции	1 раз в год	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 смывов)	МУ 3.1.1.2438-09	
5	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

## 2.2. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года



4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
6	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1	1 раз в год	
12	Сторож	1	1 раз в год	

С 01.04.2021 вступает в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277).

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

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>	<b>Должности, подлежащие обследованию</b>
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-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 эпид показаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид показаниям	Все сотрудники	
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид показаниям	Сотрудники пищеблока	
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

✓ "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 (**)
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
3	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	7	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
5	Завхоз	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
6	Младший воспитатель	7	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
7	Повар	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
8	Машинист по стирке белья	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
9	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
10	Рабочий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
10	Дворник	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
12	Сторож	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438	1 раз в 5 лет
13	*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно			

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

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Химический фактор	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.10.2021 № 187/2020
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.10.2021 № 187/2020
3	Электромагнитные поля, неионизирующие поля и излучения	Машинист по стирке белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.10.2021 № 187/2020
4	Химический фактор	Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.10.2021 № 187/2020

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 05.06.2013 № 1967
2	Медицинская	от 29.01.2020 № ЛО-03-01-0032114

**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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медсестра, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря, еженедельно	
Обращение с	Вывоз ртутьсодержащих	Федеральные	1 раз в 6 месяцев	Спецорганизация, у

ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	ламп и медицинских отходов	законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21		которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов 1 класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		1 раз в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медсестра
Дезинсекция	– профилактика	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Подсобный работник кухни
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)

Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз, медсестра
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	
	– температура и влажность на складе			
	– температура холодильного оборудования		Ежедневно	Завхоз
Приготовление пищевой	– соблюдение технологии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический	Медсестра

продукции	приготовления блюд по технологическим документам;		цикл	Повар
	– поточность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Повар, медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медсестра, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Медсестра
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Мед. сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медсестра
	Осмотр воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	медсестра

	на педикулез			
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	медсестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора пгт Заиграево	медсестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	медсестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	медсестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

<b>Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b>				
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 СП 3.1/2.4.3598-20		Ежедневно	медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Подсобный работник кухни
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Подсобный работник кухни



Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Музыкальный руководитель
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Младший воспитатель
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Младший воспитатель
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель, подсобный работник кухни, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	завхоз
Выявление с признаками заболеваний	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	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.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>

5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	медсестра
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	медсестра
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медсестра
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медсестра
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	медсестра
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей (уч. ф. № 060/у)	По факту	медсестра
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
8	Журнал осмотра воспитанников на педикулез и кожные заболевания	Ежемесячно	медсестра
9	Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	По факту	медсестра
10	Личные медицинские книжки работников		
11	Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	медсестра
12	Журнал визуального осмотра	По факту	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
13	Протоколы лабораторных испытаний	По факту	медсестра
14	Журнал осмотра детей	Ежедневно	медсестра
15	Журнал контроля санитарного состояния помещений детского сада	Ежедневно	медсестра
16	Журнал учета движения детей по группам здоровья	По факту	медсестра
17	Журнал дегельминтизации.	По факту	медсестра

18	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Ежедневно	медсестра
19	<u>Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер</u>	По факту	медсестра
20	Журнал учета заболеваемости детей	Ежедневно	медсестра
21	Журнал медицинского наблюдения за контактными детьми (карантинный журнал)	По факту	медсестра
22	<u>Журнал учета дезинфицирующих средств</u>	По факту	медсестра
23	Накопительная ведомость расхода продуктов питания	Ежедневно	медсестра
24	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	медсестра
25	<u>Журнал бракеража готовой продукции</u>	Ежедневно	медсестра
26	Программа производственного контроля	По факту	заведующий
27	Журнал учета санитарно-просветительской работы (ф.038/у)	еженедельно	медсестра
28	Журнал регистрации антропометрии детей	По факту	медсестра
29	Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки	Ежедневно	медсестра
30	Акты по результатам медицинских осмотров сотрудников	По факту	заведующий

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с	По графику	медсестра

	привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в пгт Заиграево	Заведующий

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

#### **3.1. Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Онохойского детского сада «Солнышко» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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;
- хранение 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 перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утвержденного меню. Соблюдения графика приема пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещенного сырья в ДОУ. Договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, Задача получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными микроорганизмами; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя; Химическое: - с/х пестициды; Физическое: - грызуны, жучки, примеси	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся продукции)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ не устанавливается, задача: Визуальный осмотр транспортных средств, температурных режимов, оценка сырья.
Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т. д.	- Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция) Контроль за микроклиматом склада для хранения продуктов (журнал температурного режима влажности воздуха в кладовой); - Исправная работа холодильного оборудования;	Степень риска высокая	ККТ – хранение продуктов на складе

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рост патогенных микроорганизмов</li> <li>- повреждение продуктов жучками, грызунами и т. д.</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение дезинфектантами, моющими средствами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная дезинфекция и размораживание холодильного оборудования;</li> <li>- Дератизация (договор с обслуживающей организацией);</li> <li>- Проведение генеральных уборок в складе для продуктов (график уборки);</li> <li>- Соблюдение личной гигиены (инструкция)</li> </ul>		
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН (инструкция).</p> <p>Санитарное содержание помещений пищеблока (инструкция)</p>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост.</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<p>Соблюдение технологии приготовления (технологические карты). Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.</p> <p>Соблюдение поточности производства (схема поточности).</p> <p>Соблюдение личной гигиены (инструкция)</p>	Степень риска высокая	ККТ – кулинарная обработка
Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>при нарушении технологии приготовления</li> </ul>	<p>Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки).</p> <p>Органолептическая оценка.</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается Задача: контроль готовой продукции бракеражной комиссией, ведение бракеражного журнала
Прием пищи детьми	<p>Биологическое загрязнение</p>	<p>Соблюдение правил доставки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест, приема пищи (инструкция)</p>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается



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

№	ККТ Технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; - чистота оборудования и помещения; - содержание склада; - исправность холодильного оборудования	Завхоз	График генеральных уборок склада и пищеблока. Журнал температурного режима склада
2.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования Пищеблока. Чистота оборудования и помещений пищеблока. Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока. Инструкция разведения дез. средств. Технологические карты

### 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	Технологическая операция	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складском помещении в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в продуктовом складе
2	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы

### 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.

### 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.

#### **Раздел IV. Заключение**

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

**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 на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п.1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
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»	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 на 22 декабря 2016 года)
Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года)
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.2п.п.2.1-2.29, р. 3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
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 32920-2014
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	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 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 Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
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
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
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 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

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12, ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года)
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 «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)	СП 3.5. 1378-03
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)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13

СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллеза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулеза» 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	СП 3.1.2.3114-13  Постановление от 14.09.2020 № 26
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)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНИП 2.0402-84
СП, СНИП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНИП 2.04.05-85
СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНИП 35-01-2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК

ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной) продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
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»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении 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 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 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020года) <b>В настоящий документ вносятся изменения на основании <a href="#">приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н</a> с 20 февраля 2021 года</b>

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



**ПЛАН внедрения принципов ХАССП**

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготавливаемой 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, медсестра
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	Медсестра, завхоз, повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	Медсестра, завхоз,
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	Завхоз
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	Медсестра, завхоз
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.	Сотрудники пищеблока, медсестра
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	Подсобный работник кухни
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Медсестра, завхоз
	Прослеживаемость пищевой продукции	Медсестра, завхоз	
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Медсестра, завхоз
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Медсестра, завхоз, повар
6	Определение Критических контрольных точек (ККТ)		Заведующий, медсестра, завхоз
7	Установление Критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Заведующий, медсестра, завхоз
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		Заведующий, медсестра, завхоз
9	Разработка Корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Завхоз



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022086

Владелец Павлюк Елена Васильевна

Действителен с 14.04.2023 по 13.04.2024