

УТВЕРЖДЕНА:

приказом № 2 - ОП от 09.01.2024
Заведующий ГБДОУ детского сада № 35
Кировского района Санкт-Петербурга

_____ / С.В. Власова

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 35
Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2024

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	
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 и обязательному психиатрическому освидетельствованию	
2.2.1	Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	
2.3	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	
2.3.1	Контроль соблюдения санитарно – технических и санитарно – гигиенических требований к территории и подвальных помещений ОУ	
2.3.2	Контроль соблюдения санитарно – технических и санитарно – гигиенических требований к состоянию здания и помещений ОУ	
2.3.3	Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ	
2.3.4	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	
2.3.5	Контроль охраны окружающей среды	
2.4	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	
2.5	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	
	Раздел III	
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	
3.9	Документация программы ХАССП	

3.10	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	
	Раздел IV	
	Заключение	
	Приложение № 1. Перечень нормативных и регламентирующих актов	
	Приложение № 2. Журнал санитарного осмотра территории и подвальных помещений	
	Приложение № 3. Журнал административно-общественного контроля 1 степени	
	Приложение № 4. Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния	
	Приложение № 5. Журнал контроля за санитарным состоянием группы	
	Приложение № 6. Журнал административно-общественного контроля 2 степени	
	Приложение № 7. Журнал административно-общественного контроля 3 степени	
	Приложение № 8. Лист учета размораживания холодильников с отметкой о выполнении	
	Приложение № 9. Лист учета проведения генеральных уборок на пищеблоке	
	Приложение № 10. Лист учета проведения генеральных уборок в кладовых	
	Приложение № 11. Лист учета «Температурный календарь холодильника»	
	Приложение № 12. Гигиенический журнал	
	Приложение № 13. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
	Приложение № 14. Журнал учета температуры в холодильниках (кладовая)	
	Приложение № 15. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	
	Приложение № 16. Журнал аварийных ситуаций	
	Приложение № 17. Журнал контроля обеззараживания помещений при помощи рециркулятора	
	Приложение № 18. Перечень форм учета и отчетности, связанным с осуществлением производственного контроля	
	Приложение № 19. План схемы пищеблока	
	Приложение № 20. Политика учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции	
	Приложение № 21. Образцы приказов	

Добавлено примечание ([m1]): отдельная стр

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (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)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 (ГБДОУ детский сад № 35 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198260 Санкт-Петербург, ул. Стойкости, дом 19, корпус 2, литер А
Фактический адрес:	198260 Санкт-Петербург, ул. Стойкости, дом 19, корпус 2, литер А
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1676,7 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютеры, МФУ, принтеры, факсы и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (перечислить), технологическое оборудование: Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3 – 1 шт Плита промышленная ЭП-4ШЦ – 3 шт Картофелечистка МОК-400 – 1 шт Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 – 1 шт Машина для переработки овощей МПО-1-03 – 1 шт Миксер планетарный В 30 С – 1 шт Мясорубка МИМ-350 – 1 шт Шкаф холодильный СВ105-S - 1 шт Шкаф холодильный Интер 501Т – 3 шт Шкаф холодильный СМ-110S – 1 шт Промышленная стиральная машина LG WD-10467 BD – 2 шт промышленная сушильная машина LG – 1 шт гладильный каток ВГ – 1018 - 1 шт Холодильник бытовой Норд ДХ 2752 – 1 шт Посудомоечная машина Beko DSFS 1530 - 11 шт Сплит-система Mitsubishi Electric – 3 шт
Характеристика земельного участка	
Площадь	9478 кв.м
Ограждение	По периметру установлен забор

Оборудование	На территории присутствует игровое и спортивное оборудование
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
2.	Заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. - ведение учета и отчетности по производственному контролю.
3.	заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе (далее – зам. зав. по УВР)	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно - инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. - ведение учета и отчетности по производственному контролю. - ведение учета и отчетности по производственному контролю. - организация плановых медицинских осмотров работников;
	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;

		- исполнение мер по устранению выявленных нарушений. - ведение учета и отчетности по производственному контролю.
4.	Кладовщик	- ведение учета и отчетности по производственному контролю. - ведение учетной документации;
5	шеф-повар (ответственный за организацию питания)	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд;
6	Медицинская сестра (далее – медсестра)	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;

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

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (не менее 1 точки)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (не менее 1 точки)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	не менее 1 пробы из песочницы	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4.36480-20	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную	1 раз в год	Не менее 5 точек на пищеблоке	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)				
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
5.	Воспитатель	22	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

7.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Помощник воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
11.	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12.	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13.	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14.	Уборщик производственных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15.	Уборщик территории	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
16.	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
17.	Рабочий по КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18.	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
20.	*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям				

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

Вид медицинского осмотра:

- ❖ Предварительный медицинский осмотр проводится при трудоустройстве нового работника путем заключения контракта по необходимости;
- ❖ Периодический медицинский осмотр проводится ежегодно до ноября текущего года.

**Список работников, подлежащих периодическим осмотрам, в соответствии с
видом деятельности и вредными производственными факторами,
установленными после проведенной специальной оценки труда.**

№ п/п	наименование профессии (должности) работника согласно штатному расписанию	Кол-во человек	Пункт вредного производственного фактора, работ в соответствии с Приложением к	Наименования вредных производственных факторов, работ в соответствии с Приложением к Порядку ² , а также вредных производственных факторов, установленных в результате специальной оценки условий труда
1	2	3	4	5
1.	заведующий	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
2.	заместитель заведующего по учебно- воспитатель ной работе	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
3.	заведующий хозяйством	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
4.	воспитатель	20	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
5.	музыкальны й руководител ь	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
6.	инструктор по физической культуре	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
7.	педагог дополнитель ного образования	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
8.	делопроизво дитель	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
9.	кастелянша	1	п. 25, п. 5.1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей 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

¹ Приложение к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н

				работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня
10.	помощник воспитателя	11	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей 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
11.	кухонный рабочий	1	п. 25, 23 п. 5.1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) 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
12.	кладовщик	1	п. 25, 23	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)
13.	рабочий комплексном у обслуживании здания	1	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
14.	уборщик территории	2	п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей
15.	шеф-повар	1	п. 25, 23 п. 4.8, 5.1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей

				Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) 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
16.	повар	1	п. 25, 23 п. 4.8, 5.1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) 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

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 18.11.2016 № 2354

Год последней проведенной специальной оценки условий труда (далее – СОУТ) -2023 год
 Процент рабочих мест по которым проведена СОУТ – 100%

Процент рабочих мест по которым проведена оценка профессиональных рисков – 100%

В 2024 году в ГБДОУ детском саду №35 Кировского района Санкт-Петербурга не планируется проведение специальной оценки условий труда.

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.3.1. Контроль соблюдения санитарно – технических и санитарно – гигиенических требований к территории и подвальных помещений ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение, а также подвальных помещений. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, игровых площадок, спортивных площадок, сада, парника.	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра в начале учебного года Ежедневно Журнал санитарного осмотра территории и подвальных помещений (приложение 2) Раз в месяц Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6)	Рабочая группа Заведующий хозяйством / Уборщик территории Заведующий хозяйством
2.3.2. Контроль соблюдения санитарно – технических и санитарно – гигиенических требований к состоянию здания и помещений ОУ			
Соблюдение санитарно-гигиенических требований в помещениях ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно Журнал административно-общественного контроля 1 степени <i>(на каждом рабочем месте)</i> (приложение 3) / Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния	Ответственный на каждом рабочем месте

		<i>(на каждом рабочем месте; допускается в одном журнале объединять несколько видов помещений / рабочих мест, если журнал заполняется одним и тем же ответственным лицом)</i> (приложение 4) Журнал санитарного осмотра группы (приложение 5) Ежемесячно Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6) Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля 3 степени (приложение 7)	Медицинский работник Заведующий хозяйством Заведующий / заместитель заведующего по УВР
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал административно-общественного контроля 1 степени <i>(на каждом рабочем месте)</i> (приложение 3) / Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния (приложение 4) Ежемесячно Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6) Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля 3 степени (приложение 7)	Ответственный на каждом рабочем месте Заведующий хозяйством Заведующий / заместитель заведующего по УВР
Соблюдение теплового (температурного) режима	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно визуальный осмотр (не фиксируется): ✓ групповые ячейки ✓ физкультурный зал	Воспитатели Инструктор по физической культуре Музыкальный руководитель

		✓ музыкальный зал	
Соблюдение режима проветривания в групповых, музыкальном и физкультурном залах	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно ✓ групповые ячейки (фиксируется в листах учета) ✓ физкультурный зал ✓ музыкальный зал	Воспитатели Инструктор по физической культуре Музыкальный руководитель
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячно контроль функционирования системы теплоснабжения. Ежегодно Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заведующий хозяйством / заместитель заведующего по УВР
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Ежедневно Журнал административно-общественного контроля 1 степени (на каждом рабочем месте) (приложение 3) / Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния (приложение 4) Ежемесячно Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6) Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля 3 степени (приложение 7)	Ответственный сотрудник на каждом рабочем месте Заведующий хозяйством Заведующий / заместитель заведующего по УВР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно Журнал административно-общественного контроля 1 степени (на каждом рабочем месте) (приложение 3) /	Ответственный на каждом рабочем месте

		Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния (приложение 4) Ежемесячно Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6) Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля 3 степени (приложение 7) (замена перегоревших ламп – по мере необходимости; чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год); Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год, перед)	Заведующий хозяйством Заведующий / заместитель заведующего по УВР
2.3.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ			
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования (Приложение № 15)	Обслуживающая организация Заведующий хозяйством
Состояние оборудования и техники в групповых помещениях, музыкального, физкультурного залов, кабинетов	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал административно-общественного контроля 1 степени <i>(на каждом рабочем месте)</i> (приложение 3) / Журнал административно-общественного контроля 1 степени и санитарного состояния (приложение 4) Ежемесячно	Ответственный на каждом рабочем месте Заведующий хозяйством

		Журнал административно-общественного контроля 2 степени (приложение 6) Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля 3 степени (приложение 7)	Заведующий / заместитель заведующего по УВР	
2.3.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников				СанПин
Антропометрия		СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Медицинская сестра Воспитатели
Осмотр воспитанников на педикулез		СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине		СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медицинская сестра
Туберкулинодиагностика		СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Заведующий, Медицинская сестра
Вакцинация		Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медицинская сестра
Полиомиелит		СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий, Медицинская сестра
2.3.5. Контроль охраны окружающей среды				
Дезинсекция Дератизация	Контракт	Акт об оказании услуг	Обслуживающая организация / от ОУ заведующий хозяйством	
Вывоз отходов неопасных	Контракт	Акт об оказании услуг	Региональный оператор / от ОУ заведующий хозяйством	

Вывоз ртутьсодержащих ламп и иных опасных отходов	Контракт	Акт о вывозе и об утилизации	Обслуживающая организация / от ОУ заведующий хозяйством
--	----------	---------------------------------	--

2.3.6. Контроль мероприятий в условиях карантина.			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	1 раз в квартал	заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий, зам. заведующего по УВР, заведующий хозяйством, педагог дополнительного образования
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Заведующий, Воспитатели, Медицинская сестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	в соответствии с графиком уборок	Помощники воспитателей / уборщик служебных помещений
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	в соответствии с графиком уборок	Помощники воспитателей
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	в соответствии с графиком уборок	Помощники воспитателей / уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	в соответствии с графиком уборок	Помощники воспитателей / уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Воспитатели / помощники воспитателей
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	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий
обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Воспитатели / помощники воспитателей

музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Ответственный за зал/ кабинет
---	--------------------------------------	------------	----------------------------------

Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Кастелянша / Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	1 раза в день – группы с 3 до 7 лет 2 раза в день – группы с 1,5 до 3 лет	Воспитатели / помощники воспитателей
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598- 20	Постоянно	Все сотрудники
Выявление воспитанников с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Постоянно	Медицинская сестра

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

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

		временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

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

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

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

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (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, инструкций 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 производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
-Хранения сырья;
Производство пищевой продукции, в том числе:
-помещение и оборудование пищеблока;
-производственный процесс приготовления продукции;
-Реализация готовой продукции;
-Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

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

2. Критерии тяжести последствий

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

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДООУ. контракт 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 м/о -нарушение целостности упаковки,	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>контракт, журнал</i>)	При выполнении входного контроля степень риска	ККТ на входящем контроле поступающего сырья

	-нарушение условий транспортировки -поставка продукции в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	<i>бракеража скоропортящейся пищевой продукции)</i>	незначительная	
Хранение продуктова на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) <i>(инструкция / памятка)</i> Контроль за микроклиматом кладовой <i>(журнал температурного режима и влажности в кладовой)</i> -Исправная работа холодильного оборудования <i>(контракт с обслуживающей организацией)</i> -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников <i>(график размораживания холодильников с отметкой о выполнении)</i> -Дератизация <i>(контракт с обслуживающей организацией)</i> -Проведение уборок пищеблока и кладовых <i>(график уборки, инструкция)</i> -Соблюдение личной гигиены <i>(инструкция / памятка)</i>	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин <i>(инструкция / памятка)</i> Санитарное содержание помещения пищеблока <i>(инструкция / памятка)</i>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными	Соблюдение технологии приготовления <i>(технологические карты)</i>	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка

	микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>контракт с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция / памятка</i>)		
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция / памятка</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция / памятка</i>)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции (выводится из программы)
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность Холодильного оборудования	кладовщик	Лист учета генеральных уборок кладовых и пищеблока. Журнал температурного режима и режима влажности в кладовых.

3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования; технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях в холодильном оборудовании.	Регулярно	Лист учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал температурного режима и режима влажности в кладовых.
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля административно-общественного контроля 1 ступени и

				санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал; Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал контроля обеззараживания помещений при помощи рециркулятора
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.

5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (смотри приложение № 9)
- информацию о производстве (План-схемы пищеблока в Приложении № 7);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри Приложение № 18

Раздел VI. Заключение

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

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

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

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

Приложения

Приложение № 1

Перечень 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

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.2 п.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 28.05.2010г. № 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 Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленные и квашенные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ 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
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленные. 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 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017

ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 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 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	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 2011 года)
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 легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10

СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулеза»	СП 3.1.2.3114-13
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	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» Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
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 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года

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

Приложение № 2

Журнал санитарного осмотра территории и подвальных помещений

№ записи	Дата	Краткое содержание проведенного мероприятия	Место проведения	Кол-во участников	Кто проводил	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля 1 ступени

№	Дата	Замечания и предложения по улучшению безопасных методов работы	ФИО / подпись работника	Ответственный за устранение выявленных недостатков	Срок исполнения	Подпись ответственного за устранение выявленных недостатков	Отметка о выполнении замечаний (дата, подпись ответственного)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 4

Журнал административно-общественного контроля 1 ступени и санитарного состояния

№	Дата	Замечания и предложения по улучшению безопасных методов работы	Замечания по санитарно-гигиеническому состоянию и предложения по устранению	Подпись ответственного о за контроль	№	Дата	Замечания и предложения по улучшению безопасных методов работы	Замечания по санитарно-гигиеническому состоянию и предложения по устранению	Подпись ответственного о за контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		да / нет	да / нет				да / нет	да / нет	

Приложение № 5

Журнал контроля за санитарным состоянием группы

Дата осмотра	Выявлено	Предложение	Подпись
1	2	3	4

Приложение № 6

Журнал административно-общественного контроля 2 ступени

№	месяц	Дата	Замечания и предложения	Ответственный за устранение выявленных недостатков	Срок исполнения	Подпись ответственного сотрудника	Отметка о выполнении замечаний (дата, подпись ответственного)
1	2	3	4	5	6	7	8
			Группы:				
			Кабинеты, комната охраны:				
			Залы:				
			Пищеблок и кладовые:				
			Прачечная:				
			Коридоры, лестницы, туалет:				

Приложение № 7

Журнал административно-общественного контроля 3 ступени

№	квартал	Дата	Замечания и предложения	Ответственный за устранение выявленных недостатков	Срок исполнения	Подпись ответственного сотрудника	Отметка о выполнении замечаний (дата, подпись ответственного)
1	2	3	4	5	6	7	8
			Группы:				
			Кабинеты, комната охраны:				
			Залы:				
			Пищеблок и кладовые:				
			Прачечная:				
			Коридоры, лестницы, туалет:				

Приложение № 8

Лист учета размораживания холодильников с отметкой о выполнении

№ п/п	Дата разморозки	Номер холодильника	Подпись ответственного
-------	-----------------	--------------------	------------------------

1	2	3	4
---	---	---	---

Приложение № 9

Лист учета проведения генеральных уборок на пищеблоке

№ п/п	Дата проведения генеральной уборки	Наименование помещения пищеблока	Подпись ответственного за уборку на пищеблоке
1	2	3	4

Приложение № 10

Лист учета проведения генеральных уборок в кладовых

№ п/п	Дата проведения генеральной уборки	Наименование кладовой	Подпись ответственного за уборку в кладовой
1	2	3	4

Приложение № 11

Лист учета «Температурный календарь холодильника»

Дата	t°	Подпись	Дата	t°	Подпись
------	----	---------	------	----	---------

Приложение № 12

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	ФИО	должность	ДАТА			
			Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение № 13

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц / дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)							
		1	2	3	4	5	6	7	...

Приложение № 14

Журнал учета температуры в холодильниках (кладовая)

Наименование производственного помещения	Наименование / номер холодильного оборудования	Температура в °С							
		Месяц / дни (ежедневно)							
		1	2	3	4	5	6	7	...

Приложение № 15

Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Приложение № 16

Журнал аварийных ситуаций

№ п/п	Дата, время	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	ФИО ответственного лица	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 17

Журнал контроля обеззараживания помещений при помощи рециркулятора

№ п/п	дата	время включения / наименование помещения (если не совпадает с титульным листом) / наименование помещения (если не совпадает с титульным листом)	время обеззаражива ния (мин.)	Подпись
1	2	3	4	5

Приложение № 18

Перечень форм учета и отчетности, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Личные медицинские книжки работников	Ежедневно	Заведующий
2.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий
3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
4.	Журнал учета температуры в холодильниках (кладовая)	Ежедневно	Кладовщик
5.	Лист учета «Температурный календарь холодильника»	Ежедневно	Повар
6.	Журнал административно-общественного контроля 1 ступени и санитарного состояния (пищеблок / кладовые)	Ежедневно	Повар / Кладовщик
7.	Журнал контроля обеззараживания помещений при помощи рециркулятора	Ежедневно	Повар / кухонный рабочий
8.	Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно / по мере привоза	Бракеражная комиссия
9.	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Ежедневно	Бракеражная комиссия
10.	Журнал витаминизации блюд	Ежедневно	Кладовщик
11.	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
12.	Лист учета проведения генеральных уборок на пищеблоке	1 раз в неделю	Повар / кухонный рабочий
13.	Лист учета проведения генеральных уборок в кладовых	1 раз в неделю	Кладовщик
14.	Журнал административно-общественного контроля 2 ступени	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
15.	Лист учета размораживания холодильников с отметкой о выполнении	1 раз в месяц	Повар / кладовщик
16.	Журнал административно-общественного контроля 3 ступени	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УВР
17.	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Заведующий хозяйством / обслуживающая организация
18.	Журнал аварийных ситуаций	По необходимости	Заведующий хозяйством
19.	Мониторинг качества и безопасности по принципам ХАССП	1 раз в месяц	Рабочая группа ХАССП
20.	Контракты и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов,	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством / Заместитель

	дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования.		заведующего по УВР
21.	Журнал санитарного осмотра территории и подвальных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством
22.	Журнал административно-общественного контроля 1 ступени (группы № __)	Ежедневно	воспитатели
23.	Журнал административно-общественного контроля 1 ступени и санитарного состояния (музыкальный зал / физкультурный зал / коридоры, лестничные пролёты и служебные помещения)	Ежедневно	Ответственные на рабочих местах
24.	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	По графику	Заведующий хозяйством / Заместитель заведующего по УВР
25.	Акт результатов медицинских осмотров работников.	1 раз в год	Заведующий
26.	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
27.	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра

Приложение № 19

План схемы пищеблока
отдельный файл

Политика учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Целью является обеспечение безопасности объектов производственного контроля, прежде всего, изготавливаемой продукции общественного питания, для детей и подростков, среды обитания, путем соблюдения требований безопасности продукции, санитарных правил и стандартов безопасности труда на основе принципов HACCP.

Задачи учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам;

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.



АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 35
Кировского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

дата

№ ** - ОП

Санкт – Петербург

Об утверждении Программы
производственного контроля ГБДОУ
детского сада № 35 Кировского района
Санкт-Петербурга

В целях выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля ГБДОУ детского сада № 00 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Программа, Приложение № I).
2. Назначить должностных лиц, ответственных за реализацию Программы: (ф.и.о., должность)
3. Ввести в действие Программу с 00.00.2021
4. Контроль за исполнением приказа возложить на (ф.и.о. должностного лица)

Заведующий