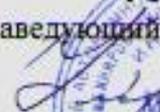


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 7»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ №7

М.А. Комлева
2021
М.П.


**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
в пищеблоке детского сада**

СОДЕРЖАНИЕ

№ п / п	Наименование разделов	Номера страниц
1 .	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2 .	Информация о продукции	6
3 .	Общие положения	6
4 .	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5 .	Программа предварительных мероприятий	10
6 .	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	18
7 .	Готовность к возможным аварийным ситуациям	21
8 .	Ответственность и полномочия	22
9 .	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	23

1. Информация о предприятии

Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 7» города Сорочинска Оренбургской области
Юридический адрес	461900, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул.2 микрорайон, д.7
Адрес места нахождения пищеблока (МАДОУ №7)	461900, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул.2 микрорайон, д.7
Руководитель: ФИО, должность	Комлева Надежда Александровна, заведующий
телефоны	83534667621
e-mail	sor07sadik@gmail.com
ОГРН, ИНН	ИНН/КПП 5617006178/561701001 ОГРН: 1025602114438

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду от 1,5 до 7 лет. Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоках, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В пищеблоках обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится на участках пищеблока. Здание пищеблока введено в эксплуатацию 1976 году. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	Пищеблок имеет цеховое деление: горячий цех и моечное отделение. В наличии имеется: 1.электрическая плита с духовкой – 3 2. трех секционная моечная ванна - 1 3. стол для работы с сырой продукцией 4. стол для работы с вареной продукцией 5. водонагреватель-1 6. раковина для мытья рук работников пищеблока -1 7. стол для готовой продукции 8. стол для хранения хлеба -1 9. холодильники- 4 шт., морозильная камера -1 10. мясорубка для - 2 11 стол для хранения кухонной утвари 12 жарочный шкаф -1
Мясо-рыбный участок Оборудование	

Овощной участок Оборудование	
Холодный цех Оборудование	
Горячий цех Оборудование	
Линия раздачи	
Моечная кухонной посуды Оборудование	
Дезрастровная	
Комната холодильно- го оборудования	
Складские помещения	
Склад продуктов	Имеется: Стеллажей – 2-этажный стеллаж 1 шт. Холодильников – 1 шт. приборы для измерения температуры воздуха- 1 шт контрольные термометры приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг рометры -1 шт
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкаф (или вешалки) для раздельного хранения верхней одежды- имеется
Туалет с раковиной для мытья рук	Не имеется
Душевая	Не имеется
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом	Отсутствует на пищеблоке для работников кухни место для приема пищи

1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоках имеется схема с расстановкой оборудования. Поточность технологического процесса не обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода, горячая вода.

Кипяченая вода приготавливается на пищеблоке в эмалированном баке. Кипятиться не менее 5 минут. Младшие воспитатели наливают воду в чайники, в каждой группе имеются два подноса

- для чистых бокалов и второй для использованных. Воду меняют каждые 3 часа, по графику.

Канализация – централизованная.

Отопление централизованное.

В детском саду на пищеблоке имеется - приточно-вытяжная вентиляция.

В детском саду на пищеблоке светильники закрытого типа (люминесцентные лампы).

В детском саду имеются 5 бактерицидных ламп. На пищеблоке кварцевание проходит согласно графику – 3 ч за рабочую смену с 7.00-17.00

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоках муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 7» города Сорочинска Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, согласно утвержденному меню.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного 10- дневного меню, утвержденного заведующим.

3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование

	покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3. 3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3. 4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся пред-варительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3. 5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3. 7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3. 8	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3. 9	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4. 1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4. 2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. 3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4. 4.	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
4. 5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4. 6	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
4. 7	СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электромагнитных полей»
4. 8	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4. 9	СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и потребления»
4. 1 0	СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
4. 1 1	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
4. 1 2	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению

дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
--

4. 1 3	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4. 1 4	СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
4. 1 5	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4. 1 6	СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
4. 1 7	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4. 1 8	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4. 1 9	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4. 2 0	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4. 2 1	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4. 2 2	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4. 2 3	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4. 2 4	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4. 2 5	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5. 1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5. 2.	ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
5. 3.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5. 4	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6. 1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6. 2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. 3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

6. 4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6. 5	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6. 6	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6. 7	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. 8	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6. 9	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

5 . Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п / п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливаемых требований	Должность ответственного лица
1	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Заведующий
Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.		По мере необходимости, в связи с поломкой	Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий	
Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности		Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий	
2	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Заведующий

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния водопроводения, осмотр люков, производственного и складских помещений, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и в том числе повреждений водопроводения.	Ежедневно Постоянный, По мере необходимости	Журнал замечаний по санитарному визуальному контролю состояния помещений и генеральных уборок организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы,	Заведующий Заведующий
3	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение, канализации, освещения и помещений	Заведующий
4	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Контроль работы и состояния осветительных приборов	По мере необходимости Постоянно	Паспорта на оборудование	Заведующий Заведующий
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости Постоянно	Схемы размещения оборудования	Заведующий
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	По мере необходимости, Постоянно	Визуальный контроль	Заведующий
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	По мере необходимости, в случае поломки По результатам контроля планирование мероприятий	Разовые договора на техническое обслуживание оборудования. График ПНР и ТО оборудования Визуальный контроль отсутствует Договоры Акт выполненных работ. Журнал Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, ремонта оборудования, вентиляционной системы, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующий Заведующий
	Осмотр оборудования перед эксплуатацией	По мере необходимости	Визуальный контроль профилактического осмотра и	Повар	

				ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Заведующий
5	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующий
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	Заведующий
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	повар
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	повар
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по обработке оборудова	Повар

				<p>ния</p> <p>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов</p> <p>Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок</p>	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Повар
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Кухонный работник
6	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Медсестра Повар
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	<p>Договор на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала</p>	Заведующий
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно о Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	<p>Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки</p> <p>Личные медицинские книжки</p> <p>Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала</p>	Заведующий
				персонала	

		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз
		Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Кастелянша
7	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции, по договору, ежемесячно, Акты выполненных работ	Завхоз
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Завхоз
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на оказание услуг по вывозу твердых отходов Акты выполненных работ	

		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов	Завхоз
9 .	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Завхоз
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Повар
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Заведующий
		Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Завхоз

10	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции				
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Завхоз
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Завхоз
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Журнал учёта несоответствующей продукции Инструкция по управлению несоответствующей продукцией Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Завхоз

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№	Наименование	Объект	Виды исследования,	Периодичность	Документ,	Ответственн
---	--------------	--------	--------------------	---------------	-----------	-------------

п / п	объекта производственного контроля	исследования и (или) точки контроля (ККТ)	контролируемые показатели	производственн ого контроля	фиксирующий результат объем исследований	ое лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Завхоз
Контроль на этапах технологического процесса						

2	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Завхоз Повар
3	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
4	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал витаминизации блюд . Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке	Заведующий Медсестра Повар согласно Приказа № 04 от 26.08.2020
Лабораторный и инструментальный контроль						
6	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Протоколы ЛИ	Заведующий

			Физико- химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год 1 раз в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	
7	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	1 раз в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Повар
8	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Заведующий
9	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год 2 раза в год	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п / п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. _____ 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации

8. Ответственность и полномочия

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 5» города Сорочинска Оренбургской области и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоках детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на заведующего.

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках детского сада назначен повар приказ № 28 от 01.09.2020г.

Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 46 от 11.01.2021г.

Отчет о проведении производственного контроля предоставляется заведующим по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

Заведующий ДОО–1, завхоз – 1, поваров - 2, кухонный работник -1

6. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	повар	Мед.кабинет
Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	медсестра	Мед. кабинет
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кухонный работник	пищеблок
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	завхоз	Пищеблок
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	завхоз	Пищеблок
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	бракеражная комиссия	Пищеблок
Журнал С - витаминизации блюд	повар	Пищеблок
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	медсестра	Пищеблок

Журнал учета работы бактерицидных ламп	завхоз	пищеблок
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	заведующий	Кабинет заведующего
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	заведующий	Кабинет заведующего
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и проведения генеральных уборок	медсестра	пищеблок
Журнал учёта несоответствующей продукции	завхоз	пищеблок
Журнал\акт профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	заведующий	Кабинет заведующего

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п / п	Дат а	Ф.И.О. ра- ботника (по- следнее при наличии)	Должност ь	Подпись сотрудника об отсутствии призна- ков инфекционных заболеваний у сотруд- ника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей те ла	Результат осмотра медицинским ра- ботником (ответст- венным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись меди- цинского ра- ботника (от- ветст- венного лица)
1.							
2.							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование помещения и номер холо- дильника	Температура, °С																															Корректирующ ие действия		
	Месяц, число																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Фиксируемые показатели	Наименование помещения _____																											Корректирующие действия				
	Месяц													число																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		28	29	30	31
Температура °С																																
Влажность, %																																

Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование сырья, продуктов	Фасовка	Дата изготовления	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности конечный срок реализации. Условия хранения	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание Замечания по условиям транспортировки, состоянию тары, упаковки, маркировки

Журнал учёта несоответствующей продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование сырья, продуктов	Дата изготовления Изготовитель/ поставщик	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Описание несоответствия	Корректирующие действия	Примечание

Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений

Дата	Наименование оборудования или системы	Описание неисправности, вида работ	Сведения о передаче заявки	Сведения об устранении неисправности Кто проводил	Кто принял работу

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал С- витаминизации блюд

Дата	Наименование витаминизированного блюда, напитка	Время приема блюда	Число витаминизированных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке или дозе, г	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда, г	Время введения аскорбиновой кислоты	Ответственный

Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств

Дата	Наименование средства	Количество	Кто выдал	Кому выдали	Дата разведения	Концентрация дез.растворов - соотношение воды и средства	Подпись

Журнал учета работы бактерицидных ламп

Дата	Место (цех)	Час включения	Час выключения	Итого часов работы	Ответственный

Суммарное количество отработанных часов по странице:

Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок

Дата	Наименование цеха (места)	Выявленные замечания	Корректирующие действия	Ответственный за контроль	Дата выполнения ответственным за выполнение

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

Дата	Ф.И.О. Инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый)	Причина проведения внепланового инструктажа	Фамилия, инициалы инструктирующего, допускающего	Подпись		Стажировка на рабочем месте		
							Инструктирующего	Инструктируемого	Количество смен (с...по...)	Стажировку прошёл (подпись работника)	Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата)

Примечания:

1. На первой странице журнала приводится список инструктируемых лиц и вклеивается программа инструктажа.
2. В графе 2 записываются все инструктируемые лица бригады, смены, присутствующие во время проведения инструктажа.
3. В графе 5 записываются темы инструктажа один раз для всей группы инструктируемых.
4. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены.

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

ДАТА	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Тема планового инструктажа	Фамилия, инициалы, должность инструктирующего	подписи	
						Инструктирующий	Инструктируемого

Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала

ФИО, должность	Год рождения	№ ЛМК	Гигиеническая аттестация	Рентген грудной клетки	Исследование крови на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год	Исследования возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при (поступлении на работу)	Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу)	Исследования на гельминтозы при поступлении на работу	Гельминты 1 раз/год	Отоларинголог 1 раз/год	Стоматолог 1 раз/год	Нарколог 1 раз в год	Психиатр 1 раз в год	Терапевт 1 раз в год	Гигиенист 1 раз в год	

Образец оформления лицевого листа журнала

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №7» города Сорочинска Оренбургской области

пищевблок

Журнал (название)

Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./

Начат: _____ 202__ г.
 Окончен: _____ 202__ г.
 _____ г.

Примечание: Журналы можно вести на бумажном носителе и/или в электронном виде (на электронном носителе).

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
2	Инструкция правила мытья рук
3	Инструкция по личной гигиене персонала
4	Инструкция по обработке яиц
5	Инструкция по мытью столовой посуды
6	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7	Инструкция по обработке уборочного инвентаря
8	Инструкция по уборке помещений
9	Инструкция по санитарной обработке оборудования
10	Инструкция об удалении отходов
11	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке
12	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
13	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
14	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
15	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)

