

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 21»  
Октябрьского района города Саратова

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ «Детский сад № 21»  
Октябрьского района г. Саратова

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.



Пронумеровано, пронумеровано и скреплено  
печатью 15 (пятнадцать) листов

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
*(с применением принятого ХАССП)*  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 21»  
Октябрьского района города Саратова

г.Саратов  
2024 год

## Раздел I

### 1.1. Введение

Программа производственного контроля МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова 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 инфраструктуры/инфраструктурными объектами.

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 на 2024 -2026 г.г. в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

## 1.2. Общие положения

### Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

| <b>Характеристика объекта</b>                                       |  |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование                                   | Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 21» Октябрьского района города Саратова/ МДОУ Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова  |
| Тип объекта   | Образовательная организация  |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми</li> <li>2. Медицинская деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>• при оказании первичной, в том числе доврачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы ( услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии</li> </ul> </li> </ol> |
| Юридический адрес   | 410004, г.Саратов, ул.2-я Садовая, д.23  |
| Фактический адрес   | 410004, г.Саратов, ул.2-я Садовая, д.23  |
| <b>Характеристика здания</b>  |  |
| Тип строения  | Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом  |
| Площадь   | 1133 кв.м.   |
| Оборудование  | Оборудование офисное (компьютер, принтер, ноутбук, МФУ и др.),<br>оборудование для проведения учебной деятельности (музыкальный центр, проектор, компьютер, принтер), технологическое оборудование (морозильный ларь, холодильный шкаф, электрическая плита, жарочный шкаф, картофелечистка, мясорубка, овощерезка, водонагреватель, посудомоечная машина) прочее (утюг, пылесос, снегоуборочная машина)   |
| <b>Характеристика земельного участка</b>                            |  |
| Площадь   | 33773 кв.м   |
| Ограждение  | По периметру, секционное металлическое ограждение (материал – сталь толщиной 3 мм.)на металлических, с заглублением опорах.  |
| Оборудование  | Диваны парковые, гимнастические городки, игровые комплексы с горками, качалки на пружине, балансиры, навесы теневые, песочницы.  |
| <b>Характеристика инженерных систем</b>                             |  |
| Освещение   | Естественное и искусственное   |
| Система вентиляции  | Естественная приточно-вытяжная   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Система отопления     | Централизованная, от городской сети     |
| Система водоснабжения | Холодая, централизованные               |
| Система канализации   | Подключено к городской сети канализации |

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;

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

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

| № п/п | Должность                              | Функции   | Распорядительный акт о возложении функций |
|-------|--|---|---|
| 1     | Заведующий                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul> | Трудовой договор                          |
| 2     | Старший воспитатель                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>   | Приказ                                    |
| 3     | Медицинская сестра                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>   | Приказ                                    |
| 4     | Заведующий хозяйством (далее – завхоз) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>  | Приказ от 12.02.2023 № 12022              |

|   |  |  |        |
|---|--|--|--------|
| 5 | Повар,<br>кладовщик<br>(ответственный<br>по питанию) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul> | Приказ |
|---|--|--|--------|

#### 4. Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

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

| № | Объект контроля            | Показатели   | Кратность  | Место контроля (количество замеров)       | Основание   | Форма учета результатов |
|---|----------------------------|--|--|---|---|-------------------------|
| 1 | Микроклимат                | Температура воздуха  | 1 раз в год: холодный период и при наличии жалоб – в теплый период | Помещения и рабочие места (по 1 точке)    | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10            | Протокол                |
| 2 | Освещенность               | Уровни света, коэффициент пульсации  | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток             | Рабочие места (по 1 точке)                | СП 52.13330.2016,<br>СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 7 803, МУК 43.2 812-10.3 | Протокол                |
| 3 | Измерения мебели           | соответствие ростовозрастным показателям   | 1 раз в год  | Групповые помещения (7 групп)             | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 1.2.3685-21                               | Протокол                |
| 4 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год  | 2–5 проб из песочниц                      | СанПиН 3.2.3215-14<br>СП 2.4.36480-20                               | Протокол                |
| 5 | Контроль санитарного фона  | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП,                                 | 2 раза в год   | Пищеблок, кладовые, Помещения (10 смывов) | СанПиН 3.2.3215-14<br>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09            | Протокол                |

|   |                        |  |  |   |   |   |
|---|------------------------|--|--|---|---|---|
| 6 | Качество питьевой воды | Микробиологические и химические исследования | По химическим показателям -1 раз в год, микробиологическим показателем -2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПин 2.1.3684-21, СанПин 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР2.4.0259-21 | Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|---|------------------------|--|--|---|---|---|

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

| № п/п | Должность                         | Кол-во человек | Периодичность                                  |                                       |                                     |
|-------|-----------------------------------|----------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
|       |                                   |                | Периодически 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     | Старший воспитатель               | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 3     | Методист                          | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 4     | Музыкальный руководитель          | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 5     | Учитель-логопед                   | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 6     | Учитель-дефектолог                | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 7     | Педагог - психолог                | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 8     | Инструктор по физической культуре | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 9     | Воспитатель                       | 14             | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 10    | Младший воспитателя               | 7              | 1 раз в год                                    | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 11    | Медицинская сестра                | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 12    | Заведующий хозяйством             | 1              | 1 раз в год                                    | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |

|    |  |   |             |                |               |
|----|--|---|-------------|----------------|---------------|
| 13 | Делопроизводитель                                  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Повар  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год    | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Кухонный работник                                  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год    | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Кладовщик  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год    | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Кастелянша   | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 18 | Дворник  | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Сторож   | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 20 | Рабочий по КОРЗ                                    | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 21 | Оператор теплового пункта                          | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 22 | Уборщик служебных помещений                        | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 23 | Специалист по охране труда                         | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 24 | Техник-электрик-наладчик электронного оборудования | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |

\*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДООУ

\*\* внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями

\*\*\* вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям

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

| Наименование осмотров, обследований | Кратность обследований                                | Должности подлежащие обследованию         |
|-------------------------------------|---|---|
| Осмотр врача-терапевта.             | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-невролога.             | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-психиатра.             | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-нарколога.             | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-дерматовенеролога.     | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |



|   |   |  |
|---|---|--|
| Осмотр врача-оториноларинголога.  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Осмотр врача-хирурга.   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Работники со знаком «Р»                            |
| Осмотр врача-стоматолога.   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Электрокардиография в покое.  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Измерение артериального давления на периферических артериях.  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно |
| Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники в возрасте старше 40 лет                |
| Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Измерение внутриглазного давления   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники, начиная с 40 лет                       |
| Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники женщины                                 |
| Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.  | 1 раз в год   | Женщины в возрасте старше 40 лет                   |
| Исследование крови на сифилис<br>Мазки на гонорею   | при поступлении на работу                             | Все сотрудники                                     |

|  |  |                      |
|--|--|----------------------|
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям                           | Все сотрудники       |
| Исследования на гельминтозы  | при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям | Все сотрудники       |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка   | при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям              | Сотрудники пищеблока |

| <b>Факторы трудового процесса</b>  |             |                                 |  |
|--|-------------|---------------------------------|--|
| Тяжесть трудового процесса.<br>Подъем, перемещение, удержание груза вручную.<br>Стереотипные рабочие движения.<br>Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", наклон или поворот 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).<br>Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня | 1 раз в год | Врач-хирург<br>Врач-офтальмолог | Рефрактометрия<br>(или скиаскопия)<br>Биомикроскопия глаза<br>Визометрия |

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

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

##### **Работа:**

| № п/п | Показатель   | Должность           | Документ  |
|-------|--|---------------------|---|
| 1     | Неоинизирующее излучение<br>Тяжесть трудового процесса | Повар               | Отчет о проведении СОУТ № 22-СОУТ-15/С от 08.06.2022 г. |
| 2     | Тяжесть трудового процесса                             | Кухонный рабочий    | Отчет о проведении СОУТ № 72/07/С-ЭС от 08.06.2022 г.   |
| 3     | Тяжесть трудового процесса                             | Младший воспитатель | Отчет о проведении СОУТ № 22-СОУТ-15/С от 08.06.2022 г. |

##### **Деятельность:**

| № п/п | Деятельность    | Документ                                      |
|-------|-----------------|---|
| 1     | Образовательная | № 1880 от 20.03.2015 г. Серия 64ЛО1 № 0001547 |
| 2     | Медицинская     | № ЛО-64-01-002328 от 31.03.2014 г.            |

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

| Объект контроля   | Показатели   | Основание   | Срок  | Ответственный   |
|---|--|---|---|---|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории ДОУ</b> |  |   |   |   |
| Санитарное состояние территории                                     | Кратность и качество уборки                            | СП 2.4.3648-20  | Ежедневно (утром и вечером)                   | Заведующий хозяйством   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                       | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;             | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20  | Ежедневно (в течение дня)                     | Заведующий хозяйством, медицинская сестра                                       |
|   | – генеральной уборки                                   |   | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно  |   |
| Обращение с ртутьсодержащим и лампами                               | Вывоз ртутьсодержащих ламп                             | СанПиН 2.1.3684-21  | 1 раз в год                                   | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки                         | Вывоз ТКО и пищевых отходов                            | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 | 2 раза в неделю                               | Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством                 |
|   | Очистка хозяйственной площадки                         |   | 3.5.2.3472-17                                 | 2 раза в неделю   |
| Рабочие растворы дезсредств   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20                      | Ежедневно (непосредственно перед применением) | Медицинская сестра  |
| Дезинсекция   | – профилактика   | СанПиН 3.5.2.3472-17  | Ежедневно                                     | Заведующий хозяйством   |
|   | – обследование   |   | 2 раза в месяц                                | Специализированная организация  |
|   | – уничтожение  |   | 1 раз в квартал                               |   |
| Дератизация   | – профилактика   | СП 3.5.3.3223-14  | Ежедневно                                     | Заведующий хозяйством   |
|   | – обследование   |   | Ежемесячно                                    | Специализированная организация  |
|   | – уничтожение  |   | Весной и осенью, по необходимости             |   |

|  |   |                                  |                           |                       |
|--|---|----------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Освещенность территории и помещений              | – наличие и состояние осветительных приборов;   | СП 2.4.3648-20                   | 1 раз в 3 дня             | Заведующий хозяйством |
|  | – наличие, целостность и тип ламп   |                                  |                           |                       |
| Микроклимат помещений                            | -температура воздуха;   | СП 2.4.3648-20                   | Ежедневно (в течение дня) | Медицинская сестра    |
|  | – кратность проветривания;  |                                  |                           |                       |
|  | – влажность воздуха (склад пищеблока)   |                                  | Ежедневно                 | Работники пищеблока   |
| Песок в песочницах                               | – состояние песка   | СП 2.4.3648-20                   | После каждой прогулки     | Заведующий хозяйством |
|  | – наличие крышки на песочнице   |                                  |                           |                       |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)   | СП 2.4.3648-20,<br>ТР ТС 007/201 | Каждая партия             | Заведующий хозяйством |
|  | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) |                                  |                           |                       |
|  | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)           |                                  |                           |                       |

| Внутренняя отделка помещений   | Состояние отделки  | План-график технического обслуживания | Один раз в полугодие        | Заведующий хозяйством   |
|--|--|---------------------------------------|-----------------------------|---|
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |  |                                       |                             |   |
| Приемка пищевой продукции и сырья  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>– условия доставки продукции транспортом;</li> <li>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</li> </ul> | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Каждая партия               | Работники пищеблока от КШП, медицинская сестра                  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья  | – сроки и условия хранения пищевой продукции   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Ежедневно                   | Работники пищеблока от КШП ответственный за организацию питания |
|  | – время смены кипяченой воды   |                                       | Каждые 3 часа               | Ответственный за организацию питания                            |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– температура и влажность на складе</li> <li>– температура холодильного оборудования;</li> <li>– соблюдение товарного соседства</li> </ul>  |                                       | Ежедневно                   | Работники пищеблока от КШП                                      |
| Приготовление пищевой продукции  | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Каждый технологический цикл | Ответственный за организацию питания                            |

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  | – поточность технологических процессов  |  |  | Работники пищеблока от КШП                                      |
|  | – температура готовности блюд;  |  |  |   |
| Готовые блюда  | – суточная проба<br>– дата и время реализации готовых блюд;<br>– температура готовых блюд при раздаче | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Ежедневно от каждой партии   | Работники пищеблока от КШП                                      |
|  |   |  | Каждая партия  | Ответственный за организацию питания работники пищеблока от КШП |
| Обработка посуды и инвентаря   | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах                          | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Ежедневно  | Медицинская сестра  |
|  | – состояние оборудования, инвентаря и посуды  |  |  | Медицинская сестра, заведующий хозяйством                       |
|  | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;  |  |  | Работники пищеблока от КШП                                      |
| <b>Контроль обеспечения условий воспитательно -образовательной деятельности</b>    |   |  |  |   |
| Мебель и оборудование  | Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка                       | СП 2.4.3648-20                           | 2 раза в год, сентябрь, май  | Медицинская сестра  |
|  | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями   | СП 2.4.3648-20                           | По мере необходимости  | Воспитатели   |
| Показатели образовательного процесса   | Режим дня групп   | СП 2.4.3648-20                           | 1 раз в неделю   | Старший воспитатель   |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |   |  |  |   |
| Здоровье   | Утренний прием детей, термометрия   | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно  | Воспитатели<br>Медицинская сестра                               |
|  | Вакцинация  | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медицинская сестра  |

|   |  |  |  |                    |
|---|--|--|--|--------------------|
|   | Осмотр воспитанников на педикулез  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14     | 1 раз в месяц  | Медицинская сестра |
| Профилактика заболеваний  | Оздоровление   | СП 2.4.3648-20                         | Июнь, июль, август                                     | Медицинская сестра |
|   | Проведение ограничительных мероприятий   | Программа мероприятий                  | При решении Роспотребнадзора                           | Медицинская сестра |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>                         |  |  |  |                    |
| Состояние здоровья работников пищеблока   | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медицинская сестра |
| Гигиеническая подготовка работников   | Обучение и аттестация работников пищеблока   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно   | Медицинская сестра |
|   | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)                      |  | 1 раз в 2 года   |                    |
| <b>Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b> |  |  |  |                    |
| Выдача и смена СИЗ  | СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Заведующий хозяйством                                  |                    |
| Инструктаж персонала  | СП 3.1/2.4.3598-20   | По мере необходимости                  | Заведующий, Медицинская сестра                         |                    |
| Утренний фильтр (термометрия)   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | Ежедневно                              | Воспитатели, Медицинская сестра                        |                    |
| Дезинфекция групповых помещений   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Младший воспитателя                                    |                    |
| Уборка групповых помещений  | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Младший воспитателя                                    |                    |
| Проветривание групповых помещений   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Младший воспитателя                                    |                    |
| Проветривание коридоров   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Младший воспитателя                                    |                    |
| Дезинфекция пищеблока   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20   | По графику                             | Кухонный рабочий, повар                                |                    |

|   |                                      |                             |   |
|---|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| Уборка пищеблока  | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику                  | Кухонный рабочий, повар   |
| Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику                  | Младший воспитателя, воспитатель  |
| Кварцевание кабинетов специалистов                        | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику                  | Медицинская сестра  |
| Смена постельного белья, полотенец                        | СП 2.4.3648-20                       | По графику/по необходимости | Младший воспитателя   |
| Дезинфекция посуды  | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | После приема пищи           | Младший воспитателя   |
| Обработка игрушек   | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | 2 раза в день               | Воспитатели   |
| Обработка поверхностей                                    | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | По графику                  | Младший воспитателя, работник пищеблока от КШП, уборщик служебных помещений |
| Обработка рук антисептиком                                | СП 3.1/2.4.3598-20                   | Постоянно                   | Заведующий, медицинская сестра  |
| Выявление с признаками заболеваниями                      | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20 | Постоянно                   | Медицинская сестра  |

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

| № п/п | Ситуация   | Действия   |
|-------|--|--|
| 1     | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной воды</li> </ul>   |
| 2     | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul> |



|   |   |  |
|---|---|--|
| 3 | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>  |
| 4 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>   |
| 5 | Неисправная работа холодильного оборудования  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6 | Пожар   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>   |

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

| Наименование форм учета и отчетности  | Периодичность заполнения                         | Ответственное лицо       |
|---|--|--------------------------|
| Гигиенический журнал (сотрудники)   | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник              |
| Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока   | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник              |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения  | По факту   | Медработник              |
| Личные медицинские книжки работников  |  |                          |
| Ведомость контроля за рационом питания детей  | Ежедневно  | Медработник              |
| Журнал учета посещаемости детей   | Ежедневно  | Воспитатели              |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей   | По факту   | Медработник              |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез   | Ежемесячно                                       | Медработник              |
| Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок   | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании   | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно  | Ответственный по питанию |

|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе   | Ежедневно                    | Медработник   |
| Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой   | Ежемесячно                   | Медработник   |
| Журнал витаминизации блюд  | Ежедневно                    | Ответственный по питанию                                    |
| График смены кипяченой воды  | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию                                    |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | По факту                     | Заведующий хозяйством работник по техническому обслуживанию |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний                               | По факту                     | Заведующий хозяйством                                       |

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

| № п/п | Мероприятия   | Срок                  | Ответственный      |
|-------|---|-----------------------|--------------------|
| 1     | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля   | По мере необходимости | Заведующий         |
| 2     | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля   | Ежегодно              | Заведующий         |
| 3     | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля  | По мере необходимости | Заведующий         |
| 4     | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации   | Ежегодно              | Медицинская сестра |
| 5     | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке   | По графику            | Медицинская сестра |
| 6     | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно             | Заведующий         |

|    |   |  |                       |
|----|---|--|-----------------------|
| 7  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно  | Медицинская сестра    |
| 8  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)   | Заведующий хозяйством |
| 9  | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно   | Заведующий            |
| 10 | Представление информации о результатах производственного контроля   | По требованию ТО<br>Управления<br>Роспотребнадзора по<br>Саратовской области | Заведующий            |

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

### **5.1. Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова 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, инструкцией и информацией поставщика.

**Применение не по назначению:**

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

**Предельное значение:**

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг:**

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

**Система мониторинга:**

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

**Проверка (аудит):**

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

**Внутренняя проверка:**

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

**5.2. Анализ рисков****Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции****Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

-растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

**Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:**

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

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

**Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

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

**Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

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

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

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

2. Критерии тяжести последствий

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

**Таблица анализа рисков**

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| Формирование ассортимента перечня продукции | Биологическая:<br>- эпидемиологическая опасность  | Анализ выполнения утвержденного меню.<br>Соблюдения графика приема пищи, реализация готового питания не более 1-го часа.<br>Исключения поступления запрещенного сырья в ДОУ.<br><b>договор</b> 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<br>-загрязнение патогенными м/о<br>-нарушение целостности упаковки,<br>-нарушение условий транспортировки<br>-поставка продукции в таре производителя<br>Химическое:<br>-с/х пестициды<br>Физическое:<br>-грызуны, жучки, примеси               | Входной контроль<br>Визуальный осмотр транспорта поставщика<br>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов<br><i>(договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)</i>  | При выполнении входного контроля степень риска незначительная      | ККТ на входящем контроле поступающего сырья                                     |
| Хранение Продуктов на складе                | Биологическое:<br>-при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)<br>-рост патогенных м/о<br>-повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.<br>Химическое<br>-загрязнение дезинфектантом<br>-моющим средством | -Правильное хранение (товарное соседство) <i>(инструкция)</i><br>Контроль за микроклиматом кладовой <i>(журнал температурного режима и влажности в кладовой)</i><br>-Исправная работа холодильного оборудования <i>(договор с обслуживающей организацией)</i><br>-Своевременная Дезинфекция и размораживание холодильников <i>(журнал размораживания холодильников)</i><br>-Дератизация <i>(договор с Обслуживающей организацией)</i><br>-Проведение генеральных уборок кладовой <i>(график уборки, инструкция)</i><br>-Соблюдение личной гигиены <i>(инструкция)</i> | Степень риска высокая.   | ККТ - хранение продуктов на складе  |

|                               |  |   |                              |                            |
|-------------------------------|--|---|------------------------------|----------------------------|
| Подготовка посуды и инвентаря | <p>Механическая:<br/>-Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая:<br/>-загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая:<br/>-загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p> | <p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>   | Степень риска незначительная | ККТ не устанавливается     |
| Кулинарная обработка          | <p>Биологическое:<br/>-загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p>Химическое:<br/>-загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>  | <p>Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>)</p> <p>Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>)</p> <p>Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</p> | Степень риска высокая.       | ККТ - кулинарная обработка |
| Реализация (раздача)          | <p>Биологическая:<br/>При нарушении технологии приготовления</p>   | <p>Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>)</p> <p>Органолептическая оценка</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>   | Степень риска незначительная | ККТ - раздача              |
| Прием пищи детьми             | Биологическое загрязнение  | <p>Соблюдение правил транспортировки до групп</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)</p>   | Степень риска незначительная | ККТ-прием пищи             |



### 5.3.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) | ГТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной сопроводительных документах. -Сроки годности даты изготовления. | кладовщик            | Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции.  |
| 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            | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой   |
| 3. | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении Производство готового продукта | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий           | Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса   | повар                | Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты |
| 4. | Реализация готовой продукции  | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка  | Соответствие готовой продукции требованиям  | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции   |

#### 5.4 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.

#### 5.5. 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 складских помещениях и в холодильном оборудовании. | Регулярно   | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании<br>Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой |
|       |  | Проверка технического состояния оборудования   | В соответствии требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока  |
|       |  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой                     | ежедневно   | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой   |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала  | ежедневно   | Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.  |
|       |  | Контроль за соблюдением санитарных норм  |   | Журнал учета включения бактерицидной лампы<br>Журнал учета дезинфекции и дератизации                                     |
| 4     | Реализация готовой продукции   | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции                                   | Перед каждой выдачей  | Журнал бракеража готовой продукции   |

#### 5.6. 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**

## 5. 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 также 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.

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Е.В.Синицына

Ответственный по питанию  
(повар)

Т.А.Гурьянова

Согласовано:

Заведующий МДОУ

С.М.Родионова

**Приложение**

**Журнал санитарного обхода территории**

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

**Приложение**

**Журнал административно-общественного контроля**

| № записи   | Дата | Степень контроля | Выявленные недостатки | Должность и фамилия проверяющего | Срок исполнения | Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков |
|--|------|------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|--|
| 1  | 2    | 3                | 4                     | 5                                | 6               | 7  |
| <b>I. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ</b><br>(санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки)       |      |                  |                       |                                  |                 |  |
|  |      |                  |                       |                                  |                 |  |
|  |      |                  |                       |                                  |                 |  |
| <b>II. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b><br>(внутренняя отделка помещения)  |      |                  |                       |                                  |                 |  |
|  |      |                  |                       |                                  |                 |  |
|  |      |                  |                       |                                  |                 |  |
| <b>III. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b><br>(состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов) |      |                  |                       |                                  |                 |  |
|  |      |                  |                       |                                  |                 |  |

**Журнал контроля санитарного состояния помещений**

| Дата осмотра | Место осмотра | замечания | Устранение замечания | Подпись ответственного за устранение замечания | Подпись медработника |
|--------------|---------------|-----------|----------------------|--|----------------------|
| <b>1</b>     | <b>2</b>      | <b>3</b>  | <b>4</b>             | <b>5</b>                                       | <b>6</b>             |
|              |               |           |                      |  |                      |

