

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Раздел I

- 1.1. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
- 1.2. Перечень нормативных документов, значения требований которых подлежат соответствию с осуществляемой деятельностью
- 1.3. Перечень должностей (должностных) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Раздел II


- 2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации и обучению по санитарно-гигиеническому образованию

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ «ДС № 369 г. Челябинска»

- 2.4.1. Контроль соблюдения требований к санитарно-техническому состоянию помещений МБДОУ 14
- 2.4.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию помещений МБДОУ 14
- 2.4.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений МБДОУ (лифты, лестничные марши, мусоры, групповые помещения и т.д.) 16
- 2.4.4. Контроль обеспечения условий образовательной деятельности 16
- 2.4.5. Медицинское обследование и оценка постоянного здоровья воспитанников 17
- 2.4.6. Контроль за режимом дня, физическим воспитанием, проведением образовательных мероприятий 18
- 2.4.7. Контроль охраны окружающей среды 18
- 2.4.8. Контроль организации питания. Контролируемые виды технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления 18
- 2.4.9. Контроль мероприятий в условиях карантина в г.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19) 20

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «ДС № 369 г. Челябинска»
 О.В. Мотовилова
 Приказ от 08.02.2023 г № 16/2



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Раздел I	
1.1. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.2. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых предусмотрено программой производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	7
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников в МБДОУ	
2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний	9
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	10
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	11
2.2.2. Контроль за прохождением медицинских осмотров, гигиенической подготовки, соблюдения личной гигиены, здоровья персонала	13
2.3. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	13
2.4. 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	14
2.4.1. Контроль соблюдения требований к содержанию территории МБДОУ	14
2.4.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания, помещений МБДОУ	14
2.4.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений МБДОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т. д.)	16
2.4.4. Контроль обеспечения условий образовательной деятельности	16
2.4.5. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	17
2.4.6. Контроль за режимом дня, физическим воспитанием, проведением оздоровительных мероприятий	17
2.4.7. Контроль охраны окружающей среды	18
2.4.8. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления	18

2.4.9. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	20
2.4.10. Организация проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний)	22
2.5. 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.....	22
2.6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	23
Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	
3.1. Общие положения, термины, определения и сокращения	24
3.2. Организация работ по применению системы ХАССП	25
3.3. Проведение анализа рисков	28
Раздел VI. Заключение	38

ВВЕДЕНИЕ

Программа (план) производственного контроля в МБДОУ "ДС № 369 г. Челябинска" (далее - МБДОУ) регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания воспитанников в МБДОУ.

Программа разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение действующих санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников МБДОУ;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Программа (план) составлена в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 "Организация и проведением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий" с изменениями и дополнениями и на основании требований: статьи 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 04.11.2022 с изменениями и дополнениями) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности МБДОУ или других существенных изменений деятельности.

Раздел I.

1.1. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Краткая характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование объекта	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 369 г. Челябинска" (МБДОУ "ДС № 369 г. Челябинска")
Тип объекта	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	85.11 – Образование дошкольное 85.41 – Образование дополнительное для детей и взрослых
Юридический адрес	454085, г. Челябинск, ул. Танкистов, 152Б
Фактический адрес	454085, г. Челябинск, ул. Танкистов, 152Б
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением
Площадь	2993,1 м ²
Оборудование	Оборудование для осуществления образовательной деятельности в соответствии с ФГОС ДО
Характеристика земельного участка	
Площадь	9670 м ²
Ограждение	По периметру, секционный забор
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные

1.2. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых предусмотрено программой производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации";
- Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 № 988н/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»;
- СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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»;
- СанПиН3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН2.3.2.1078-01 «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";
- 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";
- МУК 4.3.2756-10 "Методические указания по изменению и оценке микроклимата производственных помещений";
- МУК 4.3.2812-10 "Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест";
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – Общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствия с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Приказ от 08.02.2023г. № 16/1

2	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды. 	Приказ от 08.02.2023г. № 16/1
3	Заместитель заведующего по УВР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 08.02.2023г. № 16/1
4	Инструктор по гигиеническому воспитанию	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с медицинской организацией в целях медицинского обеспечения и оценки состояния здоровья воспитанников; – контроль за соблюдением личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – организация и контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – организация и контроль за прохождением персонала гигиенического обучения 	Приказ от 08.02.2023г. № 16/1
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации третьих блюд; – ведение учетной документации. 	Приказ от 08.02.2023г. № 16/1

Раздел II.

Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников в МБДОУ.

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: В теплый и холодный периоды	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал (не менее 10% помещения по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, 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, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал (не менее 20% помещения по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол
3	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 5-10 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	

				смылов)		
5	Качество питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах; холодном, горячем (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
6	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба (1 блюдо))		

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический, внеочередной медосмотр	Гигиеническое обучение и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
3	Бухгалтер	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
4	Заместитель заведующей по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Заместитель заведующей по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Воспитатель, старший воспитатель	23	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13	Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15	Шеф-повар, повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет

16	Кухонный работник	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	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
20	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
21	Рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
22	Дворник	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
23	Сторож	3	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 5 лет
24	Контрактный управляющий	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
25	Программист	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет

Примечание:

- внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями;
- вакцинация работников проводится в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям.

2.2.1. 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 антрометрии (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	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

эритроцитов)		
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 лет до 40 включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40
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
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис. Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем – по 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
Примечание: - «Р» - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека		

2.2.2. Контроль за прохождением медицинских осмотров, гигиенической подготовки, соблюдения личной гигиены, здоровья персонала

№ п/п	Объект контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Основание	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по контролю
1	Личная медицинская книжка сотрудников МБДОУ по перечню должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам (заведующий, воспитатели, специалисты, работники пищеблока, учебно-вспомогательный персонал)	Данные о медицинском осмотре, профилактических прививках, в т.ч. против дифтерии, соблюдение сроков медосмотров и допуск к работе	СП 2.1.3678-20	Проверка ЛМК, Составление списка на медосмотр, внесение данных в список о прохождении	Перед началом работы, перед открытием каждой смены	Заведующий Мотовилова О.В., Лущикова Р.С. инструктор по гигиеническому у воспитанию	Список сотрудников, с данными о прохождении медицинского осмотра заверенный руководителем учреждения
2	Персонал пищеблока, прачечной и младшие воспитатели	Состояние здоровья	СП 2.1.3678-20	Оценка внешнего вида персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений ВДП. Опрос об отсутствии симптомов ОКИ	Ежедневно	Лущикова Р.С. инструктор по гигиеническому у воспитанию	Регистрация данных в журнале «Здоровье»

2.3. 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 вредного фактора	Должность	Документ
1	Параметры микроклимата	Повар	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 16675А-м от 12.07.2021г.
		Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 17545-М от 12.07.2021г.
		Кухонный рабочий	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 13249-М от 12.07.2021г.
2	Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 174/56.20 А-Н от 12.12.2022г.
		Работник по	Протокол проведения № 74/481.4-ТМ от 11.09.2019г.

		комплексному обслуживанию зданий и сооружений	
--	--	---	--

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 15.08.216г. № 13064
2	Медицинская	Лицензия от 12.12.2019г. № ЛО-74-01-005350

2.4. 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	Контролируемый показатель (фактор)	Основание	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по контролю
2.4.1. Контроль соблюдения требований к содержанию территории МБДОУ						
Санитарное состояние территории МБДОУ: территория, групповые участки, пешеходные дорожки, подъездные пути, освещение территории, озеленение, малые игровые формы, спортивная площадка	- Кратность и качество состояния и уборки. - Исправность спортивного и игрового оборудования, содержание спортплощадок. - Содержание участка, условия сбора, временного хранения, своевременность вывоза жидких и твердых бытовых отходов.	СП 2.4.3648-20	Визуально	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Отметка в журнал санитарного состояния учреждения
Освещенность территории МБДОУ	Состояние осветительных приборов, своевременная замена ламп	СП 2.4.3648-20	Визуально	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Фиксация результатов в журнал по факту неисправности
2.4.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания, помещений МБДОУ						
Внутренняя отделка помещения	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Визуально	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	План-график технического обслуживания

Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания во всех помещениях МБДОУ	Воздушно-тепловой режим: целостность защитной сетки на окнах, соблюдение режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально. Измерение температуры бытовым термометром в спальнях, игровых, кружковых, спортзале	Ежедневно	Воспитатели, инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Не фиксируется
Соблюдение теплового режима МБДОУ	Контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Акт
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов во всех помещениях МБДОУ	Исправность сантехнического оборудования (унитазы, умывальные раковины в туалетных комнатах и раковины в буфетах)	СП 2.4.3648-20	Визуально	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Фиксация результатов в журнал по факту неисправности
Состояние осветительных приборов	Контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп. Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Визуально	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Фиксация результатов в журнал по факту неисправности
2.4.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений МБДОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, кабинеты и т.д.)						

Санитарное состояние помещений: прачечная, музыкально-спортивный зал, коридоры, кабинеты	Проведение уборки помещений: соблюдение режима влажной уборки, правильность использования уборочного инвентаря. Проведение генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.2.4.3598-20	Визуально	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Журнал санитарного состояния служебных помещений
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Договор с обслуживающей организацией	СП 2.4.3648-20	Визуально	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Акт выполненных работ
Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	Кратность мытья игрушек	СП 2.4.3648-20	Визуально	Ежедневно (группы с 1,5 до 3 лет – 2 раза в день, группы с 3-7 лет – 1 раз в день вечером)	Заместитель заведующего по УВР Стасенко И.В., инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Журнал санитарного состояния групповых помещений
	Кратность промывания столов в групповых помещениях		Визуально	До и после приема пищи		
	Кратность очистки/влажной уборки ковровых покрытий		Визуально	Ежедневно		
	Кратность замены постельного белья и полотенец		Визуально	По графику		
Антропометрия	Своевременное измерение антропометрических данных у детей	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Измерение	2 раза в год (на начало и конец учебного год)	Воспитатели, инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Паспорт здоровья
2.4.4. Контроль обеспечения условий образовательной деятельности						
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	Визуально	2 раза в год (сентябрь, май)	Заместитель заведующего по УВР Стасенко И.В., инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Список маркировки мебели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Визуально	Каждая партия мебели		
Показатели образовательной	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	Визуально	1 раз в неделю	Старший	

деятельности					воспитатель Мустафина О.В.	
2.4.5. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников						
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20		Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Журнал осмотра на педикулез и чесотку
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СПЗ.3686-21	Визуально	1 раз в неделю		
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ		В соответствии с национальным календарем профилактических прививок		
Профилактика заболеваний	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СПЗ.3686-21 СП 3.1.3597-20	Визуально	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Журнал осмотра контактных детей при карантине
	Туберкулина диагностика	СПЗ.3686-21	Визуально	По факту		Прививочный сертификат
	Проведение ограничительных мероприятий	По программе мероприятий		При решении Роспотребнадзора	Зам.зав. по УВР Стасенко И.В., инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	
	Оздоровление детей	СП 2.4.3648-20		Июнь, июль, август		
2.4.6. Контроль за режимом дня, физическим воспитанием, проведением оздоровительных мероприятий						
Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия	Содержание физкультурно-оздоровительной работы, состояние здоровья детей,	СП 2.4.3648-20	Выполнение плана физкультурно-оздоровительных Составление списков детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций врача по режиму, двигательной актив-	Перед началом работы	Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	План физкультурно-оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий, списки детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций

			ности, закаливанию и т.д.			
	Эффективность лечебно-оздоровительной работы	СП 2.4.3648-20	проведение антропометрии, динамометрии у детей и т.д., наблюдение за состоянием здоровья, заболеваемости	Ежедневно (с июня по август)		Отчет о работе ЛОР
2.4.7. Контроль охраны окружающей среды						
Дезинсекция Дератизация Дезинфекция	Профилактика	СанПиН 3.36.86-21	Визуально	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Акт выполненных работ
	Обследование			Ежемесячно		
	Уничтожение		Уничтожение	По необходимости		
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	ФЗ от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	Визуально	1 раз в 3 месяца	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю., специализированная организация имеющая необходимую лицензию	Акт об утилизации
2.4.8. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления						
Транспорт для доставки пищевых продуктов	Оборудование и санитарное состояние транспорта, температура доставки скоропортящихся продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально, проверка наличия санитарного паспорта на автотранспорт	При каждом завозе продуктов в учреждение	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	
Продукты питания, поступающие в учреждение	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество продуктов питания, наличие маркировочных ярлыков на каждую единицу упаковки, оценкавнешнего вида и органолептических показателей продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально	При доставке продуктов в учреждение (каждая партия)	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов

	питания, условие доставки продукции					
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке и на складе	Сроки и условия хранения пищевой продукции (сыпучих, скоропортящихся, хлебобулочных, овощей, фруктов и т.д.)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально, измерение температуры воздуха, влажности в помещении и в холодильниках	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П., кладовщик Морозова Л.Н.	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал контроля температурного режима в холодильниках
	Температура и влажность на складе					
	Температура холодильного оборудования					
	Соблюдение сроков хранения и температурного режима хранения продуктов					
Пищеблок	Контроль за обработкой сырья и производством продукции: - достаточность и исправность технологического оборудования, инвентаря, - соблюдение маркировки инвентаря, посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально и по имеющимся документам	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально и по имеющимся документам	Каждый технологический цикл	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	Перспективное меню, ежедневное меню, журнал бракеража готовых блюд
	Наличие и выполнение перспективного и ежедневного меню					
	Полнота вложения продуктов в блюда			Каждая партия		
	Соблюдение температуры готовых блюд					
Готовые блюда	Контроль за качеством готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкус, запах, цвет),	Перед каждым приемом пищи	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	Журнал бракеража готовых блюд

			наличие суточной пробы			
	Суточная проба, витаминация		Ежедневно			Журнал витаминации третьего блюда
	Дата и время реализации		Каждая партия			
Обработка посуды, инвентаря на пищеблоке	Соблюдение режима влажной уборки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуально	После каждого приготовления приема пищи	Инструктор по гигиеническому воспитанию Невара Я.П.	Журнал санитарного состояния учреждения
	Состояние, обработка и соблюдение правил мытья оборудования, инвентаря и посуды					
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			Ежедневно		
2.4.9. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)						
Выдача и смена СИЗ	Контроль за своевременной выдачи и смены СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	Визуально	По графику	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Ведомость
Инструктаж персонала		СП 3.1/2.4.3598-20		По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХР Ремизова Ю.Ю.	Журнал инструктажа на рабочем месте
Утренний фильтр (термометрия)		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Визуально	Ежедневно	Воспитатели, Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	Журнал приема детей
Дезинфекция групповых помещений		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель	Акт о выполненных работах
Уборка групповых помещений		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель	
Дезинфекция лестниц, дверей, перил		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений	
Уборка лестниц, дверей,		СП 2.4.3648-20		По графику	Уборщик	

перил		СП 3.1/2.4.3598-20			служебных помещений	
Проветривание групповых помещений		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель	
Проветривание коридоров		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений	
Дезинфекция пищеблока		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Кухонный работник	Фиксация результатов в журнал по факту
Уборка пищеблока		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Кухонный работник	Фиксация результатов в журнал по факту
Кварцевание/обезораживание воздуха групповых помещений		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель	Фиксация результатов в журнал по факту
Кварцевание/обезораживание воздуха музыкального зала, кабинетов специалистов		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Уборщик служебных помещений	Фиксация результатов в журнал по факту
Смена постельного белья, полотенца		СП 2.4.3648-20		По графику/по необходимости	Младший воспитатель	
Дезинфекция посуды		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		После приема пищи	Младший воспитатель	
Обработка игрушек		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		2 раза в день	Воспитатели	
Обработка поверхностей		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		По графику	Младший воспитатель	
Обработка рук антисептиком		СП 3.1/2.4.3598-20		Постоянно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	
Выявление с признаками заболевания		СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20		Постоянно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Лущикова Р.С.	

2.4.10. Организация проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний)

Объект исследования	Место отбора	Определяемые показатели	Кратность	Лаборатория	Ответственный сотрудник
Пищевые продукты и готовые блюда	Пищеблок	Санитарно бактериологические и санитарно-химические показатели	В случае возникновения ситуаций, создающих угрозу санэпидблагополучию учреждения.	Аккредитованная лаборатория	Заведующий Мотовилова О.В.
Вода питьевая	Пищеблок, группы	Санитарно бактериологические и санитарно-химические показатели	В случае возникновения ситуаций, создающих угрозу санэпидблагополучию учреждения	Аккредитованная лаборатория	Заведующий Мотовилова О.В.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Своевременное информирование Роспотребнадзора, органов местного самоуправления об аварийных ситуациях в учреждении, создающих угрозу санэпидблагополучию (с регистрацией в журнале исходящих документов): отключение воды; порыв канализации; неисправность технологического и холодильного оборудования; отключение электроэнергии; катастрофы природного характера, создающие угрозу санэпидблагополучию детей.

Ответственный: Заведующий Мотовилова О.В.

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

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР, заместитель заведующего по УВР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

Раздел III.

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

3.1. Общие положения, термины, определения и сокращения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 369 г. Челябинска» (далее – МБДОУ) устанавливает требование к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

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 МБДОУ является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- **система ХАССП** – совокупность организованной 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 (КД)** – 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 (ККТ)** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;
- **предельное значение** – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины;
- **мониторинг** – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий;
- **система мониторинга** – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга;
- **проверка (аудит)** – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений;
- **внутренняя проверка** – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Организация работ по применению системы ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МБДОУ. Заведующий МБДОУ определяет и документирует Политику в области ХАССП (*приложение б*) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Заведующий МБДОУ определяет область применения системы ХАССП. Приказом назначает лиц (далее – группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Руководство и сотрудники МБДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций;
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях;
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом МБДОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

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

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

– Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

– Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

– Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами МБДОУ. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МБДОУ.

7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается заведующим МБДОУ.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по МБДОУ:

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны: • выполнять требования Программы производственного контроля;

Обязанности и ответственность должностных лиц МБДОУ за осуществление Программы производственного контроля

• приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

• прекратить использование в учреждении сырья, материалов, несоответствующих установленным требованиям.

• выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

• разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

• обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

• осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

• осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего МБДОУ.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом заведующего, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.
- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

3.3. Проведение анализа рисков

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

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.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

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

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое,

- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в МБДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продукции			
<u>Биологические:</u> - эпидемиологически Опасные блюда; - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договора с поставщиками; - управление поставками; - анализ и корректировка меню; - планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий риск невелик	Не устанавливается
Поступление продуктов на склад			
<u>Биологические:</u> - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>Химические:</u> с/х пестициды, <u>Физические:</u> грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска невелика	Можно установить
Хранение продуктов на складе			
<u>Биологические:</u> - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т. д), - рост патогенных м/о, - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе их холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок. Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов.	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)
Подготовка посуды и инвентаря			
<u>Механические:</u> Сколы, острые края, опасность порезов.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде,		

<u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м/о и их рост <u>Химические:</u> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-20		
Кулинарная обработка			
<u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м/о их рост, <u>Химические:</u> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и Ремонт технологического оборудования - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, - соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)
Реализация (раздача) пищи			
<u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления	- снятие проб готовых блюд, - органолептическая оценка, - соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска невысокая	Можно установить ККТ
Прием пищи детьми			
<u>Биологические:</u> Загрязнение и их рост	Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя. - соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска невысока при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень Критических Контрольных Точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции

1. Приемка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях;
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации;

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, указанных в приложении к СанПиН

2.3/2.4.3590-20.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий – процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МБДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим МБДОУ 20-ти дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. Реализация готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Определение критических пределов для каждой ККТ

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
<i>ККТ- Прием касырья</i>		
- Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик
<i>ККТ- Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение t режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик
<i>ККТ- Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Шеф-повар, повар
<i>ККТ- Реализация готовой продукции</i>		
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий

Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой Критической Контрольной Точки должна быть 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.

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<i>ККТ- Приемка сырья</i>		
Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями Техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидных ламп и рециркуляторов
<i>Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
Контроль реализации готовой продукции	Регулярно	Журнал бракеража готовой продукции

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:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

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

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных разделе 3.4. от установленных предельных значений

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<i>ККТ- Приемка сырья</i>	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, Информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
<i>ККТ-Хранение поступающего пищевого сырья</i>	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации

Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
<i>ККТ – Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<i>ККТ – Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.
7. Иное.

Внедрение принципов ХАССП.

Этапы внедрения принципов ХАССП в МБДОУ «ДС № 369 г. Челябинска»

1. Политика МБДОУ «ДС № 369 г. Челябинска» в области качества и безопасности выпускаемой продукции.
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП-издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции;
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ)- выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических пределов для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов- проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками МБДОУ мероприятий по производственному контролю.

Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель МБДОУ.

Документация программы ХАССП

1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику МБДОУ в области безопасности выпускаемой пищевой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП;
- информацию о пищевой продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой МБДОУ);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- перечень оборудования пищеблока;
- требования к оборудованию пищеблока;
- журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температуры в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- журнал витаминизации блюд;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- органолептическая оценка готовой пищевой продукции;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки);
- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
- технологическая карта;
- требования к перевозке и приему пищевых продуктов;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

- требования к санитарному содержанию помещений МБДОУ;
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия;
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров;
- требования к соблюдению санитарных правил;
- журнал здоровья сотрудников;
- график генеральной уборки;
- журнал учета дезинфекции и дератизации;
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
- личные медицинские книжки каждого работника;
- журнал учета включения бактерицидной установки в помещениях;
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений пищеблока;
- журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизации, дезинсекции).

Раздел VI. Заключение

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

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

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