

Принята
Решением Общего собрания работников
МБДОУ г.Мурманска №104 Протокол № 8
от «29».12. 2021 года

Согласовано
Председатель ППО МБДОУ г.Мурманска
№104 _____ /Бондаренко Н.В./
«29».12.2021 года

Утверждаю
Заведующий МБДОУ г, Мурманска №104
_____ /Е.С.Смирнова/
Приказ № 185/01-15
от «30».12. 2021 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
г.Мурманска №104

2021г.

г.Мурманск

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.

Общие положения.

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

Раздел II.

Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

- 2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию
- 2.3. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
- 2.4. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)
- 2.5. Контроль охраны окружающей среды
- 2.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19

Раздел III.

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

- 3.1. Общие положения
- 3.2. Анализ рисков
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ
- 3.5. Система мониторинга
- 3.6. Разработка корректирующих действий

- 3.7 Перечень возможных аварийных ситуаций
- 3.8 Разработка процедур проверки системы ХАССП
- 3.9 Документация программы ХАССП
- 3.10 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Раздел IV.

Заключение .Приложения

- 4.1 Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов

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
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Нормативная документация
2.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований (в пределах своей компетенции); - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.	Журнал контроля санитарного состояния.
3.	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Оперативный контроль
4.	Старшая медицинская сестра	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;	

		- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -- организация лабораторно-инструментальных исследований (в пределах своей компетенции) - ведение учета и отчетности по производственному контролю. - витаминизация третьих блюд -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;	
5.	Шеф- повар	- контроль организации питания; -ведение учетной документации; -организация лабораторно-инструментальных исследований (в пределах своей компетенции) - ведение документации программы ХАССП	Журнал бракеража готовой продукции Журнал санитарного состояния пищеблока

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

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год (холодный и теплый период года)	Помещения и рабочие места: групповые помещения муз.зал спортзал (по 1 точке)	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10 СанПиН1.2.3685-21	Протокол
2.	Освещенность	Уровни света	1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке): групповые помещения муз.зал спортзал	СанПиН1.2.3685-21, СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3.	Песок из песочниц на жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий.	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в квартал (кроме 1 квартала)	4 пробы из песочниц	СП 2.4. 36480- 20 СанПиН 3.3686-21	Протокол
4.	Песок из песочниц	Радиологический и химический анализ	1 раз в год	1 проба	СП 2.4. 36480- 20 СанПиН 3.3686-21	Протокол
5.	Санитарнобактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	2 пробы		
6.	Смывы на жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий.	Пищевлок: разделочные доски, столы для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала	1 раз в год	20 проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	Протокол
7.	Смывы на жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных	В игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: постельное	1 раз в год	10 проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	Протокол

	простейших, ооцисты криптоспоридий.	белье, с пола, батареи, столов ,подоконников , штор; в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков				
8.	Качество воды (горячей и холодной)	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	2 пробы (горячей и холодной воды)	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 3.3686- 21	Протокол

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

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

№ п/п	Должность по штатному расписанию	Периодичность		
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование (расширенная комиссия)
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Заместитель заведующего	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Учитель-дефектолог (тифлопедагог)	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7.	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Музыкальный руководитель		1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Секретарь	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11.	Старшая медсестра	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12.	Медсестра-ортопедистка	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13.	Врач офтальмолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14.	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15.	Повар, шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
16.	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
17.	Заведующая складом продуктов питания	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
18.	Заведующая складом белья и спецодежды	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19.	Рабочий по КОЗ	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
20.	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
	** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям			

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.3.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал обхода территории Журнал административно-общественного контроля	Заместитель заведующего по АХР Рабочий по КОЗ (дворник)
Состояние кровли, крыш крылец, крыш малых архитектурных форм.	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал обхода территории Журнал административно-общественного контроля	Заместитель заведующего по АХР Рабочий по КОЗ (дворник)
2.3.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля	Заместитель заведующего по АХР
Соблюдение температурного режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Журнал температурного режима (при необходимости) График проветривания	Воспитатели групп
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель заведующего по АХР Рабочий по КОЗ
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-	Заместитель заведующего по АХР Рабочий по КОЗ

		общественного контроля	
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный 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)	Заместитель заведующего по АХР Младшие воспитатели Уборщик служебных помещений
2.3.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)			
Прачечная, музыкальный, спортивный залы Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния	Старшая медсестра
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал контроля состояния и функционирования технологического состояния	Старшая медсестра
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния	Старшая медсестра
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год Тетрадь здоровья Схема рассаживания	Старшая медсестра Воспитатели групп
2.3.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Старшая медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21	Журнал карантинов	Старшая медсестра
Туберкулинодиагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686- 21	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Старшая медсестра
Вакцинация	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686- 21	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Старшая медсестра
2.3.5. Контроль охраны окружающей среды			

Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор с Центром гигиены и эпидемиологии Мурманской области	Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР
Дезинфекция мусорных контейнеров	СанПиН 2.1.3684-21	Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР
2.3.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ (маски одноразовые, перчатки одноразовые)	СП 3.1/2.4.3598- 20	По мере необходимости	Старшая медсестра Заместитель заведующего по АХР
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598- 20	По мере необходимости	Старшая медсестра Заместитель заведующего по АХР
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Младшие воспитатели
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	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
Обеззараживание воздуха групповых помещений, музыкального и спортивных залов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Воспитатели Музыкальный руководитель Инструктор по физвоспитанию
Обеззараживание воздуха ортоптического, медицинского кабинетов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Медсестра- ортопистка Старшая медсестра
Обеззараживание воздуха пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Шеф-повар
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Машинист по стирке белья Заведующий складом белья и спецодежды
Дезинфекция столовой посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	После приема пищи	Младшие воспитатели
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	1 раз в день .в ясельных группах 2 раза в день	Воспитатели групп
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Младший воспитатель, кухонный рабочий,

			уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР

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

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

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

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП в МБДОУ г.Мурманска №104 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

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- 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 по перечню продукции	Биологическая: эпидемиологическая опасность	Анализ выполнения утвержденного меню. Соблюдения графика приема пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещенного сырья в ДОУ. договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки,	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	При выполнении входного контроля степень риска не значительна.	ККТ на входном контроле поступающего сырья

	примеси			
Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция) Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой) -Исправная работа холодильного оборудования (договор с обслуживающей организацией) -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (Журнал размораживания холодильников) - Дератизация (договор с обслуживающей организацией) -Проведение генеральных уборок склада(график уборки, инструкция) -Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе
Подготовка посуды и инвентаря	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами - дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (технологические карты) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей	Степень риска высокая	ККТ - кулинарная обработка

		организацией) Соблюдение поточности производства (схема поточности) Соблюдение личной гигиены (инструкция)		
Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (технологические карты) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей организацией) Соблюдение поточности производства (схема поточности) Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция),	Степень риска незначительная	ККТ- прием пищи

		уборки мест приема пищи (инструкция)		
--	--	--------------------------------------	--	--

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

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	Зав.складом продуктов питания	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	Зав.складом продуктов питания	Журнал генеральных уборок Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	Шеф-повар Заместитель заведующего по АХР	Журнал генеральных уборок Журнал 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

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Наименование технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся 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		
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой		