

Утверждено:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад с.Первомайское »
_____ Э.М.Меджидова
Приказ № _____ от _____ 2023

Программа
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий организации при осуществлении образовательной деятельности
МКДОУ «Детский сад с.Первомайское»

с. Первомайское, 2023г.

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращённое наименование	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с.Первомайское»
Тип объекта:	Образовательная организация Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: -дошкольное образование и дополнительное образование детей
Юридический адрес:	368552, РД, Каякентский район, с. Первомайское, ул. Николаева, 18
Фактический адрес:	368552,РД, Каякентский район, с. Первомайское, ул. Николаева, 18
Характеристика здания	Двухэтажное здание
Тип строения	Приспособленное, отдельно стоящее здание
Характеристика земельного участка	
Площадь	429
ИНН	0515013258
ОГРН	1070522001142
Правоустанавливающие документы	
Ограждение	По всему периметру территории, цельное
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственно
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Собственная котельная
Водоснабжение	Централизованное - подключено к сельскому водопроводу холодное. Для горячей воды установлены водонагреватели.
Система канализации	Централизованная

1.Пояснительная записка.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад с.Первомайское» (Производственный контроль) проводится в соответствии с деятельностью, предусмотренной Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля в казенном учреждении является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания и вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Объектами производственного контроля являются: пищеблок, прачечное, кухонное оборудование, готовая продукция, групповые ячейки, помещения и территория казенного учреждения.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек. Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников) и безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий дошкольного образовательного учреждения разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07). .

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

1.2 Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: заведующая, завхоз, мед. сестра, воспитатель.

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	распорядительный акт о возложении функций
Заведующий	-общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью- - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; - контроль за соблюдением должностных инструкций; - контроль за соблюдением графиков работы сотрудников . - контроль за соблюдением охраны труда работников; - контроль выполнения инструкций по охране труда работниками; -Разработка, учреждения, актуализация Программы производственного контроля; -заключение договоров со сторонними организациями на проведение лабораторных	приказ

	исследований, дезинфекции, дератизации, дезинсекцию и вывоз ТБО; -Организация своевременного прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; -организация профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиеническое обучение в установленном порядке; -организацию санитарно-просветительской работы с персоналом; -контроль соблюдения санитарных норм и правил.	
Воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; -контроль за мытьём игрушек; -контроль за режимом организации питания в группах; -контроль за качеством утреннего приема детей; -контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки - контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; - контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.	
Медицинская сестра	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения	Журнал бракеража готовой продукции. Протокол

	личной гигиены и обучения работников(гигиеническая подготовка) на текущий год; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль за состоянием медицинских аптек - контроль за организацией и качеством приготовления пищи в пищеблоке в соответствии с технологическими картами; - отслеживание витаминизации блюд - ведение учетной документации; - проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - контроль за режимом организации питания в группах; - контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - планирование проведения лабораторных исследований на период (квартал) - контроль за состоянием поступающих продуктов; - контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов - контроль за состоянием маркировки постельного белья - контроль за соблюдением соответствия планового и фактического меню; - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в помещениях Бюджетного учреждения всеми	производственного контроля Приказ от №
--	---	--

	работниками; -исполнение мер по устранению выявленных нарушений	
Заведующий хозяйством, кладовщица	• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактами спецификацией, ветеринарными справками. Ведение документации: - - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	
Родительский комитет -	общий контроль за соблюдением санитарных правил работников.	Протокол производственного контроля

1.3 Перечень должностей

работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке.

№	Ф.И.О.	Год рождения	Дом.адрес	Наименован. Производства, цеха	профессия	Кол-во работающих		Вредные факторы	Период ичность осмотра в	Дата прохождения последнего м/о
						Всего	из них женщин			
1.	Меджидова Элеанора Меджидовна	26.06.1984	С. Первомайское, ул. Ленина 11	Сотрудники дошкольного учреждения	Заведующий	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	06.08.22
2.	Сулейманова Нурият Юсуповна	04.09.1968	С. Первомайское, ул.Г.Далгата ,1	Сотрудники дошкольного учреждения	Ст.воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	04.07.22
3.	Ахмедханова Марина Магомедрасуловна	08.08.1989	С.Первомайское, ул.Мира	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	06.07.22
4.	Абдуллаева Ирайганат Абдуллаевна	22.03.1978	С. Первомайское, ул. Комарова 138	Работники пищеблока	Повар	1	1	Тепловое излучение Синтетические моющие средства Хлор	1 раз в год	30.07.22
5.	Алибекова Ханум Раджабовна	11.12.1974	С. Первомайское, Махачкалинская 25	Работники пищеблока	Повар	1	1	Тепловое излучение Синтетические моющие средства	1 раз в год	30.07.22

								Хлор		
6.	Магомедова Равганият Курбановна	12.10.1960	С. Первомайск ое, ул. Ленина 13	Сотрудники дошкольного учреждения	Дворник	1	1	Физические перегрузки	1 раз в год	09.07.22
7.	БагамаеваРаисат Юсуповна	23.03.1959	С. Первомайск ое, ул. С. Багамаева 122	Сотрудники дошкольного учреждения	Завхоз	1	1	Сенсорные нагрузки Поражение электрическим током Переноска тяжестей	1 раз в год	31.07.22
8.	Меджидова Барият Раджабовна	25.04.1981	С. Первомайск ое, ул. Пионерская 39	Сотрудники дошкольного учреждения	Помощник воспитателя	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	17.07.22
9.	Кабукаева Рукият Абакаргаджиевн а	05.01.1974	С.Первомай ское, ул. Ленина 52	Сотрудники дошкольного учреждения	Помощник воспитателя	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	13.07.22
10.	Гасанова Муминат Курбановна	15.09.1954	С. Первомайск ое, ул. Буйнакская 144	Сотрудники дошкольного учреждения	Медсестра	1	1	Физические факторы- различные виды излучений, Химически фактор – химические вещества и смеси, Биологический фактор – микроорганизм ы-продуценты,	1 раз в год	27.06.22
11	Шихшинатова	19.06.197	С.	Сотрудники	Помощник	1	1	Хлор	1 раз в	11.07.22

	Патимат Курбановна	2	Первомайское, ул. Николаева 28	дошкольного учреждения	воспитателя			Синтетические моющие средства	год	
12.	Шахбанова Марзият Запировна	10.11.1952	с. Первомайское, ул. Гагарина 74	Сотрудники дошкольного учреждения	Помощник воспитателя	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	04.09.22
13.	Абдуллабекова Патимат Магомедовна	06.08.1957	С. Первомайское, ул. Комарова 111	Сотрудники дошкольного учреждения	Помощник воспитателя	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	27.07.22
14.	Сулейманова Саида Алхилаевна	12.07.1984	С. Первомайское, ул. Буйнакская 102	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	11.07.22
15.	Назирбекова Музират Ильясовна	07.08.1979	С. Первомайское, ул. Николаева 14	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	03.09.22
16.	Муртузалиева Гульзара Абдусаламовна	30.05.1984	с. Первомайское, ул. Виноградная 61	Сотрудники дошкольного учреждения	Помощник воспитателя	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	11.07.22
17.	Гасанова Хадижат Юсуповна	01.01.1976	с. Перв-ое, ул. Кисловодская 26	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	20.08.22
18.	Рамазанова Хадижат Курбановна	14.08.1961	С.Первомайское, ул. М.Шапиева 45	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	25.07.22
19.	Магомедова	30.03.196	С.	Сотрудники	Воспитатель	1	1	Сенсорные	1 раз в	31.07.22

	Рукият Абдулмеджидов на	8	Первомайск ое, ул. Гагарина 25	дошкольного учреждения				нагрузки	год	
20.	Умарова Аминат Джамалудиновн а	11.08.197 1	С. Первомайск ое, ул. Степная 2	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	16.07.22
21.	Мустапаева Курбанкиз Магомедгаджиев на	28.02.196 1	С. Первомайск ое, ул. Дербентская 7	Сотрудники дошкольного учреждения	Инструктор по физической культуре	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	11.07.22
22.	Халадаева Зулайхат Кадиевна	25.08.196 5	С.Первомай ское, ул. Комсомольс кая	Сотрудники дошкольного учреждения	Учитель-логопед	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	28.08.22
23.	Абдулкадырова Эльмира Магомедзаг-на	12.01.197 2	С. Первомайск ое, ул. Оржоникидз е 106	Сотрудники дошкольного учреждения	Воспитатель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	13.09.22
24.	Магомедов Али Юсупович	30.09.196 1	С. Первомайск ое, ул. Буйнакская 115	Сотрудники дошкольного учреждения	Сторож	1	0	Ночное время	1 раз в год	11.09.22
25.	Раджабов Шихислам Курбанмагомедо в.	15.01.196 1	С. Первомайск ое, ул. Школьная 75	Сотрудники дошкольного учреждения	Сторож	1	0	Ночное время	1 раз в год	14.09.18
26.	Меджидов Абдулкерим Гаджиакаевич	12.10.196 0	С. Первомайск ое, Махачкалин ская 16	Сотрудники дошкольного учреждения	Оператор котельни	1	0		1 раз в год	06.08.18

27.	Багамадаева Гульбарият Абдулгалимовна	19.12.198 2	с.Первомайское, ул. Ленина 37	Сотрудники дошкольного учреждения	Машинист по стирке белья	1	1	Хлор Синтетические моющие средства	1 раз в год	13.07.18
28.	Джамалудинова Сайма Насруллаевна	12.05.198 7	С. Первомайское, ул. Николаева 52	Сотрудники дошкольного учреждения	Музыкальный руководитель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	30.10.18
29.	Исаева Раисат Магомедовна	08.03.198 1	С. Первомайское, ул. Октябрьская 99	Сотрудники дошкольного учреждения	Музыкальный руководитель	1	1	Сенсорные нагрузки	1 раз в год	03.09.18

Согласно приложенного списка

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277

1.4 Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование	Профессия	Количество	Класс опасности
--------------	-----------	------------	-----------------

вредного фактора		(человек)	
Моющие синтетические средства	Младший (помощник) ,воспитатель, машинист по стирке белья , кухонный рабочий.	7 10 1	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие).	Младший (помощник) воспитатель, кухонный рабочий		3-4
Тепловое излучение	повар	2	-

1.5 Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
2. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»
4. 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» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3); (действует с 01.03.2021 года)
5. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2). (действует с 01.03.2021 года)
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2) (действует с 01.09.2021 года)

- 7.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделовс1поб,раздел 8,приложенияс 1по 13)(действует с 01.01.2021года)
- 9.СанПиН2.4.3648-20 от 28.09.2020 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15))(действует с 01.01.2021года)
- 10.СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»)(действует с 01.01.2021года) |
Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изменениями на 30декабря2020года)
- 11.ПостановлениеПравительстваРФот15.07.99№825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 год требует обязательного проведения профилактических прививок);
- 12.ПостановлениеПравительстваРФот25.12.2001№892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении и распространения туберкулёза» (с изменениями на15августа2019года);
- 13.ПостановлениеПравительстваРФот16.04.2012 №291«Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28ноября2020года);
- 14.Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980№1030«Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»
- 15.Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014г.N125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- 16 Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»
- 17 Приказ Минздрава России от28.01.2021 « 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 так же работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры»

Методические рекомендации

1. Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
2. Методическое указание МУ 3.2.1882-04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;
3. Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитоологических исследований»;
4. Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г. Руководство и использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» .;
5. Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
6. Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
7. Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
8. Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
9. Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
11. Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
12. Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекций»;

Технический регламент

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769;
2. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.11г. N 880;
3. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части её маркировки" (ТР ТС 021/2011), утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.11г. N 881;
4. Технический регламент Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 883;
5. Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.11г. N 882;
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;
7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 87;
8. ТР ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.12г. № 58; Технический регламент Евразийского Экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011), утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798;

Раздел II.

Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов

производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10%помещений(по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.4.3648-20; СП 2.2.3670-20 Сан Пин 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственног о контроля
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами	СанПин 1.2.3685- 21; МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструменталь ных и лабораторных методов

				обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений-по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях(по 2 точки)		производственного контроля
3	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКГП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	СП 3.3686-21 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0259-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Смывы иерсиниозов		1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов
5	Санитарно-микробиологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, напитки, сладкие блюда, соусы, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 -	СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТС ТР 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов

		законодательств а		3 блюда исследуемого приема		производствен ного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		Рацион питания (1проба) 1 раз в год			
	Контроль проводимой витаминации блюд	1 раз в год	Третьи блюда(1проба)			
	Качество питьевой воды	Микробиологи ческие и химические исследования	По химическим показателем - 1раз в год, микробиоло гическим показателям - 2раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	6 СанПин 2.1.3684-21, СанПин 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР2.4.0259-21	Протокол.Журнал инструментальны х и лабораторных методов производственног о контроля
7	Контроль за содержанием действующи х веществ дезинфициру ющих средств	Определение хлорактивного соединения, в соответствие заявленному процентному отношению действующего вещества.	2раза в год	От 2-4 проб СанПиН	2.3./2.4.3590-20	Протокол Журнал инструментальны х и лабораторных методов производственног о контроля
8 2	Песок в детских песочницах	Паразитологическое исследования, (яйца гельминтов) микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	-3 пробы из песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, Журнал инструментальны х и лабораторных методов производственног

						о контроля
--	--	--	--	--	--	------------

2.2. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
Кухонное и прачечное оборудование	Контроль за санитарно-техническим состоянием и технической исправности оборудования	Оценка технической исправности оборудования	1 раз в месяц	
Групповые ячейки	Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с любых поверхностей в групповых, спальнях, туалетных комнатах и т.д. бактериологический	1 раз в год	СП 2.4.3648 – 20

		анализ (общие колиформные бактерии, обсеменность яйцами гельминтов)		
		Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СП 2.4.3648 – 20
Групповые ячейки	Групповая, спальня, раздевалка, раздаточная, туалет)	Уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (алмадез,)	2 раза в день согласно графика	СПЗ.1/2.4. 3598 – 20
	Все помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией раствором (алмадез,)	не реже 1 раза в неделю (по графику)	СП 3.1/2.4. 3598 – 20
	Все помещения	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20
Территория	Лабораторный контроль за качеством песка и почвы	Исследование: - оценка общей бактериальной обсемененности (ОМЧ); - микробиологический анализ почвы на наличие, разновидность и численность микрофлоры;	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648 – 20

		- микробиологический анализ на патогенные микроорганизмы; - исследование на цисты патогенных кишечных простейших; - исследования на жизнеспособные яйца и личинки гельминто		
дезинфицирующие средства	Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ	Исследование: - массовая доля активного хлора	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20

2.3 Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность - контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температур и влажности на складе пищеблок
Освещенность	Наличие и состояние	1 раз в 3 дня	Заведующий	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального

территории помещений	осветительных приборов		хозяйством		производственный контроль
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум □	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	специализация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				

2.4 Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Старший воспитатель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю	Старший		Учебный план

		(выборочно)	воспитатель		
		1 раз в неделю (выборочно)	Старший воспитатель		Учебный план

2.5. Перечень факторов учебно-воспитательной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№ п/п	Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Периодичность
1	Микроклимат	групповые комнаты	1 раза в год (в холодный период года)
2	.Освещенность	групповые комнаты	1 раз в год
3	Питьевая вода (микробиологические, органолептические показатели) д	Водоразборный кран	1раза в год
4.	Готовые блюда (м/б пок-ли, «С»-вит., калорийность	Пищеблок (раздача пищи) групповая со стола у ребенка	2 раза в год 1 раз в год
5	Смывы на БГКП	групповая	1 раз в год
	Смывы на иерсинии	пищеблок	1 раз в год
	Смывы на яйцеглист	групповые	1 раз в год
6.	Песок из песочниц(яйца гельминтов)	Песочницы на игровых площадках	1 раз в год

2.6 Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация производственного контроля.

№	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения контроля	Нормативы	Ответственное лицо
1	Территория МКДОУ санитарное состояние территории.	кратность и качество уборки	ежедневно (утром и вечером)	СП 2.4.3648- 20	Заведующий хозяйством
2	санитарное состояние территории. помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством, медицинская сестра –
		-генеральной уборки		ежемесячно	
3	Санитарное состояние хозяйственной площадки Очистка хозяйственной площадки 2 раза в неделю	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО-ООО «Фортуна» заведующий хозяйством
		Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	дворник
4.	Рабочие растворы дезинфицирующих средств)	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно (непосредственно перед применением)	Медицинская сестра

3	Дезинсекция	-профилактика	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2) (действует с 01.09.2021года)	Ежедневно	Заведующий хозяйством Специализированная организация
		-обследование		2 раза в месяц	
		- уничтожение		1 раз в квартал	
	Дератизация)	– профилактика	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2) (действует с 01.09.2021года)	Ежедневно	Заведующий <u>хозяйством</u> Специализированная организация
		– обследование		Ежемесячно	
		- уничтожение		весной и осенью, по необходимости	
	Освещенность территории и помещений	наличие и состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
		– наличие, целостность и тип ламп			
	Микроклимат помещений Ежедневно	– температура воздуха	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская <u>сестра</u> Работники пищеблока
		кратность проветривания;			
		— влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
	шум	наличие источников шума на территории и в помещениях–	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
		условия работы оборудования		По плану техобслуживания	

	Песок в песочницах	-состояние песка -наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	Входной контроль поступающей продукции и товаров	-наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) -соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дез.средствами и т. д.)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/2011	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Один раз в полугодие	Заведующий хозяйством

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10%помещений(по 1 точке). Рабочие	СП 2.4.3648-20; СП 2.2.3670-20 Сан Пин 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21 МР	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов

				места, в том числе в производственных помещениях пищеблока(по 2 точки)	2.4.0242-21	производственного контроля
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений-по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях(по 2 точки)	СанПин 1.2.3685- 21; МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКГП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	СП 3.3686-21 МР2.3.6.0233-21 МР 2.4.0259-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Смывы иерсиниозов		1 раза в год – перед	Оборудование, инвентарь в		Протокол, Журнал

			доставкой овощей	овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10смывов)		инструменталь ных и лабораторных методо
5	Санитарно- ☐ бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологически е исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательств а	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, напитки, сладкие блюда, соусы, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема	СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТС ТР 021/2011, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0259	Протокол, Журнал инструментал ьных и лабораторных методов производствен ного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		Рацион питания (1проба) 1 раз в год			
	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда(1проба)			
	Качество питьевой воды	Микробиологи ческие и химические исследования	По химическим показателем - 1раз в год, микробиоло гическим показателям - 2раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, в догоотовочном (2 пробы)	6 СанПин 2.1.3684-21, СанПин 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР2.4.0259-21	Протокол.Журнал инструментальны х и лабораторных методов производственног о контроля
7	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфициру ющих средств	Определение хлорактивного соединения, в соответствие заявленному процентному отношению действующего вещества.	2раза в год	От 2-4 проб СанПиН	2.3./2.4.3590-20	Протокол Журнал инструментальны х и лабораторных методов производственног о контроля

8 2	Песок в детских песочницах	Паразитологическое исследования, (яйца гельминтов) микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	-3 пробы из песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
-----	----------------------------	---	-------------	-----------------------	--	---

III. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства

ХАССП с английского языка HACCP переводится как Hazard Analysis and Critical Control Points (анализ рисков и критические контрольные точки).— инновационная система управления безопасностью пищевой продукции, которая играет важную роль в процессе производства пищевых продуктов. Система ХАССП предоставляет комплексный подход по предотвращению опасностей, связанных с производством и потреблением пищевых продуктов, а также по управлению и контролю рисков для жизни и здоровья потребителей

с 15 февраля 2015, система качества ХАССП внедрена во всех компаниях и предприятиях, которые занимаются производством или фасовкой пищевой продукции. В сферу общественного питания нужно внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции для управления качеством выпускаемых продуктов.

Для обеспечения безопасности производственных процессов, а также снижения рисков, которые могут возникнуть в процессе производства и реализации продукции, была разработана целая система менеджмента.

Ее основная цель заключается в минимизации рисков, связанных с безопасностью продуктов, путем идентификации и анализа потенциальных опасностей на всех этапах производства и соответствующего контроля критических точек. Это обязательное требование РОСПОТРЕБНАДЗОРА с 2015 года. Это требование прописано в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 3, ст. 10, п. 2

3.1Разработка 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.

Совокупный перечень рабочих листов сводится в единый документ и называется планом ХАССП.

3.2 Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья Регулярно	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом складских помещений 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 технического паспорта на	Журнал технического контроля холодильного оборудования и

			оборудование	оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовления	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.3 Контроль организации питания.

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: -качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продуктов транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий», «Честный знак»	

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; -сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Температура холодильного оборудования		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Приготовление пищевой продукции: -соблюдение технологического приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	повар
Поточность технологических процессов		Каждый технологический цикл	повар
Температура готовности блюд		Каждая партия	повар
-Готовые блюда; -суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
Обработка посуды и инвентаря: -содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3 3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медицинский работник -
обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Кухонный рабочий

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Корректирующее действие	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

В ГОСТ Р 51705.1-2001 прописана типовая форма журнала, но т.к. она является рекомендованной, можно разработать свою собственную. Самое важное, чтобы в ней содержались следующие параметры:

-Наименование операции. В эту графу записывается выявленная критическая контрольная точка, которая требует тщательно контроля и мониторинга, чтобы не допустить выпуска некачественной пищевой продукции, которая может нанести вред здоровью человека

-Опасный фактор. К ним относятся биологические, химические, физические. Номер ККТ – номер по порядку

-Контролируемый параметр и его предельные значения – указываются параметры, при которых полностью исключен риск выпуска некачественной продукции. Также определяется максимально допустимый параметр, после которого риски возрастают разы. Например, контроль температуры в холодильной камере. Хранение охлажденного сырья от поставщика, заготовки, готовая продукция собственного производства, при $t 4\pm 2$ °С. **Если значение превышает 6 °С, то содержимое холодильной камеры подлежит утилизации**

-Процедура мониторинга.

-Контролирующие мероприятия. Это список действий сотрудника, которые должен сделать при обнаружении превышения допустимых значений контролируемых параметров. Пример: При нарушении температурного режима идентифицировать продукцию/сырьё как несоответствующее и утилизировать

-Регистрационно-учетный документ. Это документ или журнал, в который заносятся контролируемые данные по каждой точке. **Пример: журнал контроля температурного режима морозильного и холодильного оборудования. При наличии специальных логгеров данных идет автоматическое снятие контролируемых параметров в режиме online, без участия человека.** При обнаружении превышения пределов система автоматически даст сигнал. Это позволит вовремя идентифицировать опасность и сохранить сырье, полуфабрикаты или готовую продукцию.

Также в рабочий лист ХАССП можно добавить ответственных лиц, которые будут контролировать корректность ведения журналов и т.д. В листе указываются все параметры специфичные для конкретного производства.

Критерии тяжести последствий -легкое, -средней тяжести, -тяжелое, -критическое

3.4 Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента перечня продукции питания	Биологическая: эпидемиологические опасности	-	Анализ выполнения утвержденного меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация	При выполнении контрольных мероприятий (степень)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественной
---	---	---	--	--	---

		готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОО. договор с поставщиками продуктов	риска отсутствует)	продукции.
Поступление продуктов на склад	Биологическое - загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции в не таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси	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 незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
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 размораживание холодильников (журнал размораживания холодильников) - Дератизация (договор с обслуживающей организацией) -	- Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе

		Проведение генеральных уборок кладовой (график уборки, инструкция) Соблюдение личной гигиены (инструкция)		
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (инструкция) Санитарное содержание помещения пищеблока (инструкция)	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
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	Степень риска незначительная	ККТ - раздача

		блюд		
Прием пищи детьми е)	Биологическое загрязнени	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция	Степень риска незначительн ая	ККТ-приема пищи

3.5 Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологическо й операции	Мероприятия контро ля	Что контролируется	Ответствен ный	Документаци
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическ я)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	Заведующи й хозяйством	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции.
2. кладов ой	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; -Исправность - Холодильного оборудования	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработк	Соблюдение технологическо го процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех.

	а при приготовлении оборудования. технологически е карты				контроля
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражн. комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.6 Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП

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

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

3.8 Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9 Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП
- информацию о производстве (План-схемы 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.

3.10 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОО и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу. Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

3.11 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик, завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик, завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медицинская сестра
Журнал аварийных ситуации	По факту	Заведующий, заместитель заведующего
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников	По графику	медицинская сестра

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующая, медицинская сестра
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	медицинская сестра Ответственный за организацию питания

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	Кто			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог - проверить актуальность списка	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе - занесение информации в «1С»	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «1С» Технолог: свободная форма	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	По видам (см И-03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «1С» Технолог: свободная форма	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/01 температура в морозильных камерах – 18С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня.	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить директору	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц технологом. Внутренние аудиты
	/02 температура в холодильниках +2- +4 С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2-+4С	Температура в холодильниках	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня.	Кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц технологом. Внутренние аудиты

Рисунок 1 Образец

5.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Протоколы лабораторного контроля по всем видам исследований.
2. Журнал учета работы бактерицидной лампы.
3. Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

6. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;
- информировать территориальные органы Госсанэпиднадзора о мерах, принятых по
устранению нарушений санитарных правил

. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением технологических процессов

№	Наименование аварийных ситуаций
1	Отключение электроэнергии
2	Авария в системе водоснабжения
3	Авария в системе канализации
4	Неисправность в системе холодильного и термооборудования