

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик»*

ПРИНЯТО:

Общим собрание работников
МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»
Протокол №___ от _____20___ г.

с учетом мнения Совета МАДОУ «СЦРР-
ДС «Золотой ключик»
протокол №___ от _____20___ г.
Председатель Совета МАДОУ «СЦРР-ДС
«Золотой ключик»
_____ Н.В.Ломтева

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора МАДОУ
«СЦРР – ДС «Золотой ключик»
№___ от _____20___ г.
_____ О.Г.Наполова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
В ПИЩЕБЛОКЕ «МАДОУ «СЦРР-ДС «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»**

СОДЕРЖАНИЕ:

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве.	3
2.	Информация о продукции.	5
3.	Общие положения.	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	6
5.	Программа предварительных мероприятий.	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований.	18
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям.	23
8.	Ответственность и полномочия.	24
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	25

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Северобайкальский Центр развития ребенка - детский сад «Золотой ключик»
Юридический адрес	671700, Республика Бурятия, г.Северобайкальск, пр. 60 лет СССР, д.6
Адрес места нахождения пищеблока (предприятия общественного питания)	671700, Республика Бурятия, г.Северобайкальск, пр. 60 лет СССР, д.6
Руководитель: ФИО, должность	Наполова Ольга Геннадьевна, директор
Телефоны	8 (30130) 2-49-31. 89243579179
e-mail	ds-goldkey1988@mail.ru
ОГРН, ИНН	0322004151/1020300795074

1.2. Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду 1 года 6 месяцев до 3х лет; с 3х лет до 8 лет.

Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоках, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В пищеблоках обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в оборудованных цехах. Здание пищеблока введено в эксплуатацию в 1988 году. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Помещения, оборудование	Наличие, шт.
Производственные помещения:	
Разгрузочная	Лифт для подъема продукции с кладовых цокольного этажа
Овощной участок Оборудование	стол о воци - 1 шт. раковина для мытья овощей – 1 шт. картофелечистка – 1 шт. холодильник – 1 шт. бактерицидная лампа – 1 шт.
Совместное помещение мясо-рыбный участок Оборудование	раковина для мытья рук - 1 шт. раковина для мытья мяса – 1 шт. раковина для мытья рыбы – 1 шт. производственный стол мясо – 1 шт. производственный стол рыба – 1 шт. электромясорубка – 1 шт. (мясо сырое) весы контрольные – 1шт. холодильник – 1 шт. бактерицидная лампа – 1 шт.

Горячий участок Оборудование	производственный стол – 2 бактерицидная лампа – 1 шт. раковина моечная – 1 шт. раковина для рук – 1 шт. жарочный шкаф – 1 шт. плиты – 2 шт. электросковорода - 2 шт. весы контрольные – 1 шт. протирочная машина для готовой продукции – 1 шт. кипятильник для воды-1 шт.
Моечная кухонной посуды и столовой посуды Оборудование	моечных ванн столовой посуды – 1 шт. (2-х гнездовая) Стеллаж – 2шт. Водонагреватель – 1 шт. (100 литров)
Складские помещения	
Овощехранилище	Стеллажей – 2 шт. Подтоварников – 3 шт. приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1 шт.
Склад сухих продуктов	Холодильная низкотемпературная камера – 3 шт. Холодильная среднетемпературная камера – 2 шт. Холодильники – 1 шт. приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры, приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1 шт.
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	вешалки для раздельного хранения верхней
Туалет с раковиной для мытья рук	Имеется
Место приема пищи персоналом	Имеется

1.3. Расположение производственных помещений

Пищеблок находится в здании на 1 этаже.

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. К помещению подведена холодная и горячая водопроводная вода.

При отключении горячей воды подача производится через водонагреватель, который установлен в мясо-рыбном цехе.

Питьевой режим в группах соблюдается, контролируется старшим воспитателем. Питьевая вода выдается с пищеблока и меняется каждые три часа.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям.

Отопление водяное.

Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение установлено в складских помещениях пищеблока. Для искусственного освещения установлены светильники закрытого типа, светодиодные панели.

Вентиляция имеется локальная вытяжная, установленная над электрическими

сковородами.

Бактерицидные лампы стационарные, имеются в каждом цехе. Помещение пищеблока обрабатывается по графику.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоках Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Северобайкальский Центр развития ребенка - детский сад «Золотой ключик» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным директором.

3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

Целью программы производственного контроля в учреждении являются:

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

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300 1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184 ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89 ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7 ФЗ «Об охране окружающей среды»

1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426 ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 . N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4.1.	СП 1.1.1058 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

4.4.	СанПиН 2.1.3684 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»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548 96 «Гигиенические требования к микроклимату производств и ных помещений»
4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7	СП 2.2.3670 20 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям труда
4.8	СанПиН 3.2.3215 14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9	СанПиН 3.5.2.3472 17 «Санитарно эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.10	СП 3.5.3.3223 14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.11	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.12	СП 3.1.958 00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.13	СП 3.1.1.2341 08 «Профилактика вирусного гепатита В
4.14	СП 3.1.1.3108 13 «Профилактика острых кишечных инфекций
4.15	СП 3.1.2.3109 13 «Профилактика дифтерии»
4.16	СП 3.1.2.3117 13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.17	СП 3.1.2.952 11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита
4.18	СП 3.1.2.3113 13 «Профилактика столбняк
4.19	СП 3.1.7.2616 10 Профилактика сальмонеллез
4.20	СП 3.3.2367 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566 96 Производственная виб рация виб рация в помещениях жилых общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847 04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования с роков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р.2.2.2006 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТ	
6.1.	ГОСТ 31985 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. П редприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524 2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390 2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691 2014 Услуги общественного питания. По рядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг
6.7	ГОСТ 31986 2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691 2014 Услуги общественного питания. По рядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТ Р 56746 2015 «Программы п редварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и поте рь сырья и п ищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

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

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливаемых требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно План	помещений	Директор
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Замдиректора по АХЧ
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно План	помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Директор Кладовщик
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственного и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	Кладовщик
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно в	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Директор

		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Кладовщик
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Кладовщик

	Проведение обслуживания оборудования	По мере необходимости	Договор на техническое обслуживание оборудования по мере необходимости. Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
	Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Кладовщик
	Проведение поверки	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Кладовщик
	Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	Замдиректора по АХЧ
	Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Кладовщик кух.рабочий
	Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Кладовщик кух.рабочий
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды	Кладовщик Шеф-повар

				ной посуды и инвентаря Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медсестра
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Медсестра
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно Согласно графика	Инструкция о правилах мытья рук (в картинках) Инструкция о правилах личной Гигиены Исследование смывов с рук, спецодежды	Медсестра Замдиректора по АХЧ
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	Специалист по кадрам Директор
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	Директор Специалист по кадрам
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Медсестра Замдиректора по АХЧ
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Замдиректора по АХЧ

7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции - 1 раз в месяц, с записью в санитарном паспорте ДОУ, Акты выполненных работ	Директор Замдиректора по АХЧ
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Замдиректора по АХЧ
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Замдиректора по АХЧ
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Замдиректора по АХЧ
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов	
9.	Управление закупками. Входной контроль	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Директор Кладовщик

		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Кладовщик
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Контрактная служба Управления образования
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Директор Кладовщик
		Обеспечение холодильным оборудованием	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Кладовщик
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Директор Кладовщик
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Журнал учёта несоответствующей продукции. Инструкция по управлению несоответствующей продукцией. Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Директор Кладовщик

**6. Объекты производственного контроля,
объем и кратность исследований**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования (или) точки контроля(ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырье пищевой продукция	<p>1. Вид и целостность упаковки;</p> <p>2. Маркировка в соответствии с требованиями</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации)</p> <p>5. Санитарное состояние транспорта;</p> <p>6. Температурный режим доставки</p>	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Директор Кладовщик

Контроль на этапах технологического процесса						
2.	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Директор Кладовщик
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Шеф-повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке	Кладовщик Шеф-повар
Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд: - II блюда микробиология: КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Sallmonella, Staphylococcus aureus Бактерии рода proteus; - напитки (кисель или компот): КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Sallmonella, Staphylococcus aureus - Смывы иерсинеоз	2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба 2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба 4 раза в год I квартал 5 проб,	Протоколы ЛИ	Директор Кладовщик

				II квартал 5 проб, 2 раза во IV квартале по 5 проб		
			Физико-химические исследования - С витаминизация - исследование обеда (калорийность)	2 раза в год II, IV кварталs. 1 раз в год I квартал	Протоколы ЛИ	Директор Кладовщик
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	Смывы БГКП Руки, спецодежда персонала - смывы на наличие яиц гельминтов (инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты - исследование смывов с объектов окружающей среды на цисты патогенных кишечных простейших - Соль пищевая - Исследование растениеводческой продукции, сухофруктов	2 раз в год I квартал 10 проб, IV квартал 10 проб 1 раз в год IX квартал 10 проб 1 раз в год IV квартал 10 проб 1 раз в год IV квартал 1 раз в год IV квартал 2 пробы	Протоколы ЛИ Протокол ЛИ	Директор
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений: - измерение параметров микроклимата - измерение освещенности	2 раз в года I квартал 10 точек IV квартал 10 точек 1 раз в год I квартал 10		

				точек		
9.	Мониторинг качества и безопасности и питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические Микробиологические показатели СанПиН2.1.4.1074-01: - Вода питьевая. Микробиологические показатели: Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, ОМЧ.	2 раза в год I квартал 1 проба, IV квартал 1 проба	Протоколы ЛИ Договор с испытательной лабораторией	Директор

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2	Прекращение подачи вод	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел.2-23-23 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик» и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

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

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

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

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

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках детского сада назначены директор, шеф-повар, кладовщик, замдиректора по АХЧ.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № ____ от _____.2021г.

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

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

Директор ДОУ - 1

Кладовщик- 1

Шеф-повар - 1

Замдиректора – 1

Кух.рабочий - 2

Специалист по кадрам - 1

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

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	<i>Медицинская сестра на работников пищеблока на младших воспитателей</i>	<i>пищеблок Медицинский кабинет</i>
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Кладовщик</i>	склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>Кладовщик</i>	<i>склад</i>
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>Шеф-повар</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>Шеф-повар</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>Замдиректора по АХЧ</i>	<i>Кабинет замдиректора по АХЧ</i>
Журнал учета работы бактерицидной лампы	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета аварийных ситуаций	<i>Замдиректора по АХЧ</i>	
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	<i>Кладовщик</i>	<i>Кабинет кладовщика</i>
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>шеф-повар</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	<i>Замдиректора по АХЧ</i>	<i>Кабинет замдиректора по АХЧ</i>
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности	<i>Замдиректора по АХЧ</i>	<i>Кабинет замдиректора по АХЧ</i>
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	<i>Кладовщик</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	<i>Замдиректора по АХЧ</i>	<i>Кабинет замдиректора по АХЧ</i>
Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	<i>Специалист по кадрам</i>	<i>Отдел кадров</i>
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>Кладовщик</i>	<i>Кабинет кладовщика</i>
Журнал учёта несоответствующей продукции	<i>Кладовщик</i>	<i>Кабинет кладовщика</i>

Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Журнал учёта несоответствующей продукции

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

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

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Журнал С-витаминизации блюд

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

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

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

Журнал учета работы бактерицидных ламп

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

Суммарное количество отработанных часов по странице:

Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок

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

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

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

Примечания:

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

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

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

Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала

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

Образец оформления лицевого листа журнала

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик» Детский сад комбинированного вида № 21»**

пищеблок
Журнал (название)

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

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1.	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2.	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
3.	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
4.	Инструкция о правилах мытья рук (в картинках)
5.	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
6.	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
7.	Инструкция по санитарной обработке оборудования
8.	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
9.	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
10.	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
11.	Инструкция о правилах личной гигиены
12.	Инструкция по обработке яиц
13.	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
14.	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
15.	Инструкция о контроле за вредителями
16.	Инструкция по уборке помещений
17.	Инструкция об удалении отходов
18.	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда
19.	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
20.	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке
21.	Инструкция по обработке зелени
22.	Инструкция по обработке уборочного инвентаря