

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Боханский детский сад №2»  
(МБДОУ «Боханский детский сад №2»)

УТВЕРЖДЕНО  
Приказ № 77  
от «01» октября 2021г

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов,  
безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Боханский детский сад №2»

пос. Бохан, 2021г.

## 1. Общие положения

- Настоящая **Программа производственного контроля** за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (далее – программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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», иными актами для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Боханский детский сад №2» (далее ДОУ).

**Цель Программы:** обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для воспитанников и сотрудников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем качественного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, в том числе и за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

### **Задачи:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов по принципам ХАССП;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации в случаях предусмотренных действующим законодательством.

1.2. Программа устанавливает требования к соблюдению санитарных правил, гигиенических нормативов, к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП в ДОУ (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.3. В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.
- Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.
- Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.
- Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.
- Безопасность - отсутствие недопустимого риска.
- Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- Применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

1.4. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

1.5. Программа включает в себя следующие разделы:

- Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

- Организация и проведения производственного контроля.
- Проведение анализа рисков.
- Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.
- Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Система мониторинга.
- Корректирующие действия.
- Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Организация процедур проверки системы ХАССП
- Документация программы ХАССП
- Приложения.

## **2. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

- 2.1. Основная цель ДООУ в области качества и безопасности продукции заключается в предоставлении потребителям (воспитанникам, родителям (законным представителям)) соответствующую требованиям российских стандартов и стандартов Таможенного Союза пищевую продукцию.
- 2.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:
1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
  2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
  3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
  4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
  5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
  6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.
- 2.3. Основные методы реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:
1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
  2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
  3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
  4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
  5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
  6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

2.4. Администрация ДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах ДОУ и потребителей.

### **3. Организация и проведения производственного контроля.**

3.1. Заведующий ДОУ определяет политику ХАССП обеспечивает ее поддержку на всех уровнях, несет персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в ДОУ.

3.2. Заведующий ДОУ определяет область применения ХАССП; назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

3.3. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

3.4. В состав группы ХАССП входят: координатор, секретарь, члены группы из числа работников ДОУ, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.5. Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы и вносит изменения в ее состав в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;

3.6. В обязанности секретаря группы ХАССП входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

3.7. Заведующий ДОУ обеспечивает:

#### **3.7.1. Правильные производственные технологии (GMP)**

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая мероприятия по улучшению.
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный).
- Документация.
- Мониторинг требований.
- Обучение персонала.

#### **3.7.2. Правильные технологии гигиены и (GHP):**

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования.

- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП.
- Гигиена персонала (контроль).
- Практическое и теоретическое обучение персонала по гигиене.

3.8. Контроль за исполнением программы сохраняется за заведующим ДООУ или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники ДООУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20.

#### 4. Проведение анализа рисков.

Анализ рисков в ДООУ проводится членами группы ХАССП с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

4.1. **Виды опасных факторов** при производстве пищевой продукции, включая все стадии жизненного цикла продукции (начиная с получения сырья, до конечного потребления, в том числе обработка, переработка, хранение и реализация):

- **Биологические опасности.** Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
- **Химические опасности.** Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
- **Физические опасности.** Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

4.2. **Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции – ККТ (критические контрольные точки):**

- Приемка сырья, поступающее в ДООУ;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции (обработки и переработка, термообработка);
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

#### 4.3. Анализ рисков

Методом анализа рисков с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

4.3.1. Вероятность появления опасного фактора, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

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

4.3.2. Тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкое;
- средней тяжести;
- тяжелое;
- критическое.

### 4.3.3. Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд в ДООУ.

	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка
1.	Формирование ассортимента перечня продукции	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• эпидемиологическая опасность</li> <li>• поступление замороженного сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• договора с поставщиками через интернет – магазин</li> <li>• анализ и корректировка меню (Приложение 5)</li> <li>• планирование продуктов</li> </ul>	При выполнении контрольных и плановых	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2.	Приемка сырья на склад	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нарушение целостности упаковки,</li> <li>• нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя;</li> </ul> <u>Химическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сельскохозяйственные пестициды</li> </ul> <u>Физическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грызуны, жучки, примеси</li> </ul>	Входной контроль при поступлении сырья: <ul style="list-style-type: none"> <li>• управление поставками</li> <li>• визуальный осмотр транспорта</li> <li>• соблюдение требования к перевозке и приему пищевых продуктов</li> </ul>	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиком степень риска не велика.	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3.	Хранение продуктов на складе	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</li> <li>• повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <u>Химическая:</u> загрязнение дезинфектантом моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании;  Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования  Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.  Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой  Соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) товарное соседство и т.д.)

			Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д		
4.	Подготовка посуды и инвентаря	<p><u>Механическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• опасность порезов -сколы, острые края;</li> </ul> <p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p><u>Химическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
5.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка).	<p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p><u>Химическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</p> <p>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектантом</p> <p>Соблюдение поточности производства (Приложение 15.)</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
6.	Реализация (раздача)	<p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при нарушении технологии приготовления</li> </ul>	<p>Снятие проб готовых блюд</p> <p>готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептическая оценка;</li> <li>• соблюдение правил подачи готовых блюд</li> </ul>	Степень риска не высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7.	Прием	Биологическая	Соблюдение правил	Степень	Контрольно-

пищи детьми	<ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul>	<p>транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	<p>критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>
----------------	---	---	--	---

**5. Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.**

№	ККТ Технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции: документальная и органолептическая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Товарно-транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свидетельства, качественные удостоверения.</li> <li>Целостность упаковки.</li> <li>Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>Сроки годности и даты изготовления.</li> </ul>	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура и влажность;</li> <li>Чистота оборудования и помещения;</li> <li>Содержание склада товарное соседство;</li> <li>Исправность холодильного</li> </ul>	кладовщик	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Журнал учета температуры и влажности в складских

			оборудования		помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка).	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• исправность оборудования пищеблока;</li> <li>• чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>• выполнение правил и требований технологического процесса</li> </ul>	повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Инструкция разведения дез. средств. Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ.. Технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

#### 6. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1.	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Товарно - транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринальные свидетельства, качественные удостоверения.</li> <li>• Целостность упаковки.</li> <li>• Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>• Сроки годности и даты изготовления.</li> </ul>	Отсутствует  Нарушена Нарушена  Истекли	Кладовщик
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> </ul>	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной	Кладовщик

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Исправность холодильного оборудования</li> </ul>	обработки; не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	
3.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>исправность оборудования пищеблока;</li> <li>чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>выполнение правил и требований технологического процесса</li> </ul>	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования;  Не соответствие требованиям ТТК	Повар
4.	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует	Заведующий (заместитель заведующего)

## 7. Система мониторинга

7.1.1. 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 обеспечивает плановую работу по недопущению опасных факторов при производстве пищевой продукции.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Постоянно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Проводится во всех холодильных установках ежедневно, двукратно (утром и вечером)	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ.
		Контроль санитарно-	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния

		гигиенического состояния пищеблока и кладовой		пищеблока и кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные медицинские книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

## 8. Корректирующие действия.

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 по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП.

### 8.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 7 Программы, от установленных предельных значений.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1.	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов

		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4.	Реализация готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

**8.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций и меры по их устранению**

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Приостановление деятельности организации. Организация подвоза воды для технических целей; Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

	контроля.	
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 до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Ограничение закупки новых партий пищевых продуктов Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

### **8.3. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

8.3.1. Лабораторный контроль Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. (График лабораторных исследований и испытаний **Приложение 6**). Органолептическая оценка готовой пищевой продукции проводится ежедневно перед каждой выдачей.

### **8.4. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

### **8.5. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

- 8.5.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- 8.5.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.
- 8.5.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

8.5.4. Обслуживание ДООУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

**8.6. Меры, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

8.6.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8.6.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений:

- заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;
- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;
- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;
- заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДООУ;

**8.7. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению.**

ДООУ в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Требованиями к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому обучению и аттестации (Приложение 16).

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка Программы производственного контроля	1 раз в 5 лет и по необходимости	Рабочая группа
2.	План мероприятий производственного контроля на год, в том числе по организации питания по принципам ХАССП	Ежегодно (январь)	Заведующий
3.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно (январь), по необходимости	Заведующий
4.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	Заместитель заведующего, заведующий хозяйством, председатель ПК
5.	Организация проведения специальной	1 раз в 5 лет	Заместитель

	профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		заведующего, заведующий хозяйством, председатель ПК
6.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего, делопроизводитель
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Ежегодно в соответствии с графиком	Заместитель заведующего
8.	Формирование инструктивно-методической базы (законодательство РФ, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	постоянно	Заместитель заведующего
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки	постоянно	Заведующий хозяйством
11.	Проведение анализа мероприятий плана и Программы производственного контроля	Ежегодно	Заведующий
12.	Представление информации о результатах производственного контроля	по требованию	Заведующий

## 10. Организация процедур проверки системы ХАССП

Внутренние проверки системы ХАССП проводят с целью обеспечения ее эффективного функционирования и совершенствования.

Внутренние проверки проводят заведующий и члены группы ХАССП. Для проведения внутренних проверок возможно привлечение специалистов сторонних организаций на договорной основе.

Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- в плановом порядке не 1 раза в год (чек-листы);
- во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

## 11. Документация программы

Одним из принципов программы является обеспечение документарного контроля по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности для воспитанников и сотрудников в ДОУ, в том числе и в процессе изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

### **10.1. Документация программы, в том числе по принципам ХАССП включает:**

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью (**Приложение 1**);
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:
  - план-схема пищеблока ДООУ (**Приложение 2**);
  - рекомендуемый фактический перечень оборудования пищеблока (**Приложение 3**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (**Приложение 4**);
- график лабораторных исследований и испытаний (**Приложение 5**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов; (**Приложение 6**);
- рабочие листы ХАССП (**Приложение 7**);
- чек-листы для внутренней проверки системы ХАССП (**Приложение 8**);
- перечень регистрационно-учетной документации.

### **10.2. Приложения;**

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. (**Приложение 9**);
2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (**Приложение 10**);
3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ (**Приложение 11**);
4. Требования к составлению меню (**Приложение 12**);
5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (**Приложение 13**);
6. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (**Приложение 14**);
7. Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (**Приложение 15**);
8. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому обучению и аттестации (**Приложение 16**);

### **10.3. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (**Приложение 1**);
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (**Приложение 2**);
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 3**);
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (**Приложение 4**);
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (**Приложение 4**);
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (**Приложение 5**);
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (**Приложение 6**);
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (**Приложение 7**);
9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (**Приложение 8**);
10. Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации (**Приложение 9**);
11. Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ. (**Приложение 10**);
12. Ведомость контроля за рационом питания (**Приложение 11**);
13. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (**Приложение 12**);
14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение 13**);
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение 14**);
16. Личные медицинские книжки каждого работника.

#### **10.4. Перечень инструкций, графиков.**

1. Инструкция по применению дезинфицирующего средства: «Гелиохлор», «Жавелин», «ЖавельСин», «Жавель-Абсолют», «Пюржавель»;
2. Инструкция по применению дезинфицирующего средства с моющим эффектом «Ника-2»;
3. Инструкция по обработке изделий медицинского назначения многократного применения;
4. Инструкция по генеральной уборке процедурного кабинета;
5. Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве
6. Инструкция по режиму мытья кухонной посуды;
7. Инструкция по режиму мытья столовой посуды и столовых приборов;
8. Инструкция по режиму мытья кухонного оборудования;
9. Инструкция по обработке овощей;
10. Инструкция по обработке яиц;
11. Инструкция по уборке помещений;
12. Инструкция по работе с бактерицидным облучателем;
13. Инструкция по обработке игрушек;
14. Стандарт работы процедурной медицинской сестры.
15. Таблица алгоритмов действий сотрудников ФАП при отклонении от норм состояния здоровья детей.
16. График генеральной уборки.
17. График смены белья.
18. График выдачи продуктов питания.
19. График прохождения сотрудниками медицинских осмотров, гигиенического обучения.
20. График контроля

#### **10.5. Перечень договоров обслуживающих организаций**

1. Договор о взаимном сотрудничестве ДООУ с ОГБУЗ Боханская РБ
2. Договор по дератизации и дезинсекции
3. Договор на оказание услуг по вывозу и утилизации твердых отходов
4. Договор приемки использованных одноразовых шприцев, утилизацию (медицинских отходов).
5. Договор на комплексное техническое обеспечение изделий медицинской техники.
6. Договор на отпуск питьевой воды и приемке стоков.