

УТВЕРЖДЕНА
Приказом заведующего
ГБДОУ детский сад № 45
Кировского района
Санкт-Петербурга
от 30.08.2024 г. № 21.4-од
_____ Казакова Е.М.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 45 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения	5
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	7
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	7
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9
2.2.1 Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10
2.3. Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	12
2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	15
2.5.1 Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	15
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	16
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)	16
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	17
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	17
2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	18
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	18

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

3.1.	Выполнение принципов ХАССП	18
3.2.	Документация программы ХАССП	19
3.3.	Анализ рисков	20
3.4.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	26
3.5.	Система мониторинга	27
3.6.	Корректирующие действия	28
3.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций	28
3.8.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	29

Раздел IV. Заключение	29
------------------------------	----

Приложения	30-40
-------------------	-------

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 45 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявления контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

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

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 45 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198302 Санкт–Петербург, пр. Стачек, дом 89, корпус 2, лит. А
Фактический адрес:	198302 Санкт–Петербург, пр. Стачек, дом 89, корпус 2, лит. А
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1959,3 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (интерактивные доски, цифровое пианино, проектор, музыкальный центр, телевизоры, DVD-проигрыватель, ноутбуки, принтеры), технологическое оборудование (холодильные шкафы, холодильная камера, электромясорубка, овощерезки, миксер производственный, картофелечистки, хлебoreзка, стиральные машины, посудомоечные машины).
Характеристика земельного участка	
Площадь	9351 кв.м
Ограждение	По периметру
Оборудование	Детские горки, детские качалки на пружинах, игровые пожарные машины, гусеницы для ходьбы, жираф - баскетбольное кольцо, карета на пружинах, детские скамейки, песочницы с крышками, стол.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная

Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Централизованная

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Должностная инструкция заведующего ГДОУ
2.	Заведующий хозяйством (далее – завхоз)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно - инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. 	Приказ № 20.2-од от 29.08.2024
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ № 20.2-од от 29.08.2024
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников. 	Должностная инструкция медицинской сестры СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №43», (договор №15БП-36/13 от 15.11.2013г.)
5	Шеф - повар, медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; - контроль правильного отбора и хранения суточных 	Приказ № 20.2-од от 29.08.2024

	проб; - контроль за проведением санитарной обработки пищеблока	
--	---	--

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

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Оценка параметров шума	Уровни звука	1 раз в два года	Помещения для занятий, кабинеты с электронными средствами обучения	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Оценка состояния воздушной среды	Содержание вредных веществ	1 раз в год	Помещения с оргтехникой	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 3.3686-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитолог	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного	СанПиН 3.3686-21	Протокол

		ические исследования)		белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.		
		Смывы персинии	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СанПиН 3.3686-21, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21	Протокол

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Воспитатель	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по ФК	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Медицинская сестра по массажу	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Помощник воспитателя	10	1 раз в год	1 раз в год
15	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год
18	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
22	Рабочий по КОЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

24	<p>*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ</p> <p>** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями</p> <p>***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям</p>
----	--

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

использование экспресс-метода).			
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год		Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год		Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу		Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям		Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям		Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неуклюжим размещением	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня			
---	--	--	--

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
2	Завхоз	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
3	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	20	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет

6	Инструктор по ФК	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
7	Музыкальный руководитель	2	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
8	Учитель – логопед	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
9	Специалист по закупкам	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
10	Документовед	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
11	Медицинская сестра диетическая	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
12	Медицинская сестра по массажу	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
13	Делопроизводитель		Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
14	Помощник воспитателя	11	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
15	Повар	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от	1 раз в 5 лет

			29.10.2021 №776-н)	
16	Кухонный работник	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
17	Мойщик посуды	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
18	Уборщик производственных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
19	Уборщик территории	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
20	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
21	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
22	Рабочий по КОЗ	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
23	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ Примерное положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776-н)	1 раз в 5 лет
24	*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ОО ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно			

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Микроклимат	Шеф-повар	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № 4689/3-М от 06.06.2020г.
2	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № 4689/16-ТЖ от 06.06.2020г.
3	Микроклимат	Повар	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № 4689/18-М от 06.06.2020г.
4	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № 4689/19-ТЖ от 06.06.2020г.
5	Тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № 4689/24-ТЖ от 06.06.2020г.

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 19.05.2014 № 0992
2	Медицинская	от 03.10.2016 № ЛО-78-01-007216

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Завхоз Уборщик территории

2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Завхоз
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Завхоз
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).	Завхоз
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)			
Прачечная, физкультурный и музыкальный залы Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4)	Завхоз
Состояние	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Завхоз

технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Договор от 01.02.2023 № ТТО/45/23-24	Акт выполненных работ	
<u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 5)	Завхоз Медсестра Старший воспитатель
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели Медсестра
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медсестра
Туберкулинодиагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 1122н от 06.12.2021	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 1122н от 06.12.2021	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий Медсестра
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор от 11.03.2024	Акт выполненных работ	Завхоз

	№037220003452 4000002-45		
--	-----------------------------	--	--

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (Приложение 14)

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

3.1. Выполнение принципов ХАССП

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 45 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Качество выпускаемой пищевой продукции.

3.1.1. 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.

3.1.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а

также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.1.3. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы 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;
- представляет группу в руководстве организации.

3.1.4. В обязанности технического секретаря входит:

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

3.1.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

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

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

3.1.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Документация программы ХАССП

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

- приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложении № 15);
- план работы группы ХАССП (Приложение № 16)
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении № 13);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.3. Анализ рисков

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не Устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)	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) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>) -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе

Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>)</p> <p>Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>)</p> <p>Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	<p>Биологическая: При нарушении технологии приготовления</p>	<p>Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>)</p> <p>Органолептическая оценка</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	<p>Биологическое загрязнение</p>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тара	Моечная ванна

Пищевые продукты. Которые не допускается использовать в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
кофе натуральный;
ядра абрикосовой косточки, арахиса;
карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста); сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; сливки (10% жирности); мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- джемы, варенье, повидло - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые:

- горох, фасоль, соя, чечевица. **Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

компоты, фрукты дольками;

баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

зеленый горошек;

кукуруза сахарная;

фасоль стручковая консервированная;

томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной

образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ГТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность Холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты

4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
----	------------------------------	--	--	----------------------	------------------------------------

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

- **Внешний вид блюда привлекательный**, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- **Небольшие нарушения внешнего вида** (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- **Внешний вид блюда удовлетворительный** (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- **Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего** (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- **Блюдо не готово к употреблению.** Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.
- Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение № 6)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 7)
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и влажности вкладовой (Приложение № 8)
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 12)

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал осмотра сотрудников пищеблока (гнойничковые заболевания) (Приложение №11)
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Учет включения бактерицидной лампы Акты Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (Приложение № 10)

3.6. 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 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
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
3	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
смотри **Приложение № 14**

Раздел IV. Заключение

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

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

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

4.4. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 39, 40)	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2022
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017

ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-2022
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-2022
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-2020
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая молодая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 32791-2014
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия	ГОСТ 7758-2020
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 33494-2015
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2023
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 171-81
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 5550-2021
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 33562-2015
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности	ТР ТС 021/2011

пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 28.12.2013 (в ред. от 24.07.2023)
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2021 СНиП 2.04.02-84
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020 СНиП 35-01-2001
СП, СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020 СНиП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской

	экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 (с изменениями)
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, (с изменениями)
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями)
«Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
«Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздравсоцразвития РФ и Министерства труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
«Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, 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»	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122 н

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим

Приложение № 2

Журнал санитарного обхода территории

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода территории	Цель обхода	Примечания (результат обхода)
1	2	3	4	5	6

Журнал административно-общественного контроля

№ записи	Дата	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6

Журнал санитарного состояния служебных помещений

Дата осмотра	Место осмотра	Замечания	Устранение замечания	Подпись ответственного за устранение замечания	Подпись медработника
2	3	4	5	6	7

Журнал санитарного состояния групповых помещений

Дата осмотра	Место осмотра	Замечания	Устранение замечания	Подпись ответственного за устранение замечания	Подпись медработника
2	3	4	5	6	7

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	наименование	фасовка	Дата выработки	изготовитель	поставщик	Количество поступившего продукта	№ документа, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта	Результат органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	наименование	фасовка	Дата выработки	изготовитель	поставщик	Количество поступившего продукта	№ документа, подтверждающий безопасность принятого продукта	Результат органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	примечание

Приложение № 8

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и влажности в кладовой

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования (наименование кладовой)	МЕСЯЦ/ДАТА (t°), утро/вечер											

Приложение № 9

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 10

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда (кулинарного изделия)	Разрешение к реализации блюда (кулинарного изделия)	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

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 на пищеблоке
- 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

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга пр. Стачек, д.89, корп.2, Санкт-Петербург, 198302
 Телефон/факс: (812) 757-03-11
 ОКПО 52184311 ОКОГУ 2300223 ОГРН 1037811048956
 ИНН/КПП 7805145192/780501001

ПРИКАЗ № 21.3-од
 от 30.08.2024 г.

«О создании постоянно действующей рабочей группы ХАССП»

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП):

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП, которая несёт ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, в составе:
 Координатор: Хомутова Анна Викторовна
 Технический секретарь: Беленькая Светлана Александровна
 Члены рабочей группы ХАССП: Русалеина Ольга Валерьевна
2. Закрепить за Координатором группы ХАССП следующие функции:
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - осуществление координации работы группы ХАССП;
 - обеспечение выполнения согласованных планов работ по системе ХАССП;
 - осуществление распределения работ и обязанности группы ХАССП;
 - обеспечение охвата всей области разработки;
 - обеспечение эффективного взаимодействия членов группы ХАССП;
 - доведение до исполнителей решения группы ХАССП.
3. Группе ХАССП разработать, внедрить и обеспечить поддержание в учреждении системы ХАССП в отношении всей выпускаемой продукции.
4. Группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.
5. Группе ХАССП обеспечить внедрение соответствующих документов, необходимых для функционирования системы ХАССП.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий: _____ Е.М.Казакова

С приказом ознакомлены:

№ п.п.	ФИО	должность	подпись

План работы группы ХАССП

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Проверка санитарного состояния пищеблока, кладовых, технологического оборудования	Сентябрь 2024г	Координатор, Члены рабочей группы
2.	Проверка условий хранения продуктов питания в кладовых. Проверка ведения журнала «Бракераж поступающей продукции»	Октябрь 2024г	Координатор, Члены рабочей группы
3.	Проверка и анализ результатов соответствия маркировки посуды и тары на пищеблоке	Ноябрь 2024г	Координатор, Члены рабочей группы
4.	Соблюдение правил обработки, технологии приготовления, сроков реализации свежих овощей и фруктов	Декабрь 2024г	Координатор, Члены рабочей группы
5.	Проверка транспортировки продуктов питания	Январь 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, кладовщик
6.	Проверка ведения журнала «Бракераж готовой продукции»	Февраль 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
7.	Контроль сроков реализации готовой продукции	Март 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
8.	Проверка технологии приготовления пищи для воспитанников младшего возраста.	Апрель 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
9.	Контроль отбора и хранения суточных проб	Май 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
10.	Организация работы при механической и кулинарной обработке мяса и рыбы	Июнь 2025г	Координатор, Члены рабочей группы
11.	Проверка закладки продуктов	Июль 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
12.	Проверка соблюдения кулинарной обработки свежих овощей и фруктов, употребляемых воспитанниками	Август 2025г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра