



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий

**Государственное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад
комбинированного вида
Центрального района
Санкт-Петербурга
«РАДУГА»**

**ИНН 7815028593 КПП 784201001
юр. адрес: 191024, Санкт-Петербург,
ул. Конная, дом 9, лит. А
т: 577-13-27 т/ф: 577-12-27
e-mail: raduga@dou-center.spb.ru**

_____ Н.Н. Тимофеева
приказ от 22.08.2025 г. № 89/3 -од

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
(с применением принципов ХАССП)
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга «Радуга»
(ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга»)

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

Настоящая новая Программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга «Радуга».

Функции и полномочия учредителя ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга» от имени субъекта Российской Федерации - города федерального значения Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга - Комитет по образованию и администрация Центрального района Санкт-Петербурга.

Заведующий ГБДОУ: Тимофеева Наталья Николаевна

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация образовательной программы дошкольного образования;
- реализация дополнительных общеразвивающих программ;
- присмотр и уход за детьми.

Учредителем Образовательного учреждения является Санкт-Петербург в лице уполномоченных исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга.

Функции и полномочия учредителя в отношении Образовательного учреждения осуществляет Комитет по образованию, за исключением функций и полномочий, отнесенных к компетенции администрации Центрального района Санкт-Петербурга, а также Комитета имущественных отношений Санкт-Петербурга и Правительства Санкт-Петербурга.

Наименование учреждения	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга «Радуга» (ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга»)
Ведомственная принадлежность	государственное
Виды деятельности	Образовательная деятельность по основной программе дошкольного образования (ОП ДО ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга»)
Юридический адрес	191024, Санкт-Петербург, улица Конная, дом 9, литер А
Фактический адрес	191024, Санкт-Петербург, Конная улица, д. 9, лит. А; 191144, Санкт-Петербург, Суворовский проспект, дом 37а, лит. А; 191124, Санкт-Петербург, Тверская улица, д.18, литер А, помещение 1Н; 191015, Санкт-Петербург, Одесская улица, д.2, литера А, помещение 4-Н;
Телефоны/ факс	577-12-27 577-13-27 275-25-68 577-11-49 275-63-41
Адрес официального сайта ОУ в информационной сети «Интернет»	douraduga.cent@obr.gov.spb.ru
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2680 от 26.01.2017 г. Серия 78Л02 № 0001634
Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 78.13.07.000.М.000199.03.10 от 18.03. 2010г. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Свидетельство о внесении в реестр собственности Санкт-Петербурга	Реестровый номер 0419В № 05933
Свидетельство о государственной регистрации права	Конная улица, д. 9, лит. А 78-АЖ №753101 от 24.10.2012

	Суворовский проспект, дом 37а, лит. А 78-АЖ № 752939 от 24.10.2012
Оперативное управление	Санкт- Петербург, Тверская улица, д.18, литер А, помещение 1-Н площадью 400,2 кв.м. от 16.09.2024 № 826-РК; Санкт- Петербург, Одесская улица, д.2, литера А, помещение 4-Н площадью 588 кв.м от 22.08.2024 №747-РК;
Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок:	Конная улица, д. 9, лит. А 78- АЖ № 753100 от 24.10.2012 Суворовский проспект, дом 37а, лит. А 78-АЖ № 752938 от 24.10.2012
Число воспитанников	198
Число работников	35 человек, из них - 5 совместителей. Женщин – 32 чел.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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 Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных 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 медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Для реализации Программы производственного контроля в ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга» имеется следующий набор документов:

1. Договор по проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в помещениях и на прилегающей территории в 2025г.
2. Договор на вывоз и размещение отходов IV - V классов опасности.
3. Договор по производственному контролю.
4. Договор на оказание медицинских работ и услуг.
5. Договор по организации питания воспитанников в 2025 году.
6. Договор по сбору, транспортированию и обезвреживанию люминесцентных ламп, утративших потребительские свойства.
7. Договор по поставке питьевой бутилированной воды.
8. Договор по проведению периодических медицинских осмотров работников в 2025 году.
9. Договор по техническому обслуживанию технологического оборудования, поверке и ремонту весового оборудования в 2025 году.
10. Договор о выполнении трубочистных работ в 2025 г.
11. Договор по стирке белья и профилактической дезинфекции (камерное обеззараживание) вещей для нужд ОУ в 2025 году.
12. Договор по проведению комплексных лабораторных исследований.
13. Договор по мытью окон и фасадов.
14. Договор по поставке средств индивидуальной защиты и дезинфицирующих средств.
15. Договор по проведению работ по обслуживанию наружных сетей, водоотведения.
16. Личные санитарные медицинские книжки работников ОУ.

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

№п/п	ФИО, должность работника	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	Тимофеева Н.Н. заведующий ОУ	ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, за соблюдением законодательства в области организации питания, здоровья воспитанников и работников ОУ, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
2.	Медицинский работник ГБУЗ № 44	ответственный за соблюдением законодательства в области организации питания, здоровья воспитанников, бракераж, контроль деятельности пищеблока, санитарное состояние помещений образовательного учреждения
3.	Литвиненко Е.И., заместитель заведующего	ответственный за оснащение помещений пищеблока необходимым оборудованием, за заключение договоров с обслуживающими организациями, организацию лабораторных исследований, организацию медицинских осмотров работников, контроль за санитарным состоянием помещений ОУ и прилегающей территории
4.	Смирнова В.И., заведующий хозяйством	Ведение журнала об аварийных ситуациях. Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в ОУ. Контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, контроль за санитарным состоянием помещений ОУ и прилегающей территории
5.	Сидорова Л.А., старший воспитатель Харчевникова А.Н.- заместитель заведующего	ответственные за соблюдение требований к организации и проведению воспитательно-образовательного процесса, режимом дня и расписанием занятий, контроль за наличием личных медицинских книжек работников
6.	Повара ООО «Северная столица»	организация технологического процесса на пищеблоке, суточные пробы, санитарное состояние пищеблока, лабораторный контроль, реализация мер, направленных на устранение нарушений на пищеблоке
7.	Роспотребнадзор	федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
8.	Центр гигиены и эпидемиологии СПб	техническое регулирование

5. Перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

- приемка, транспортировка, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- организация питания детей;
- качество и безопасность питьевой воды;
- напряженность учебного процесса, использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей, освещенность, микроклимат;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, и гигиеническому обучению (аттестация)

На основании Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 29-Н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Медицинский осмотр проводится при поступлении на работу (предварительный) и в дальнейшем 1 раз в год (периодический медицинский осмотр)

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий, заместитель заведующего, специалист по госзаказу, заведующий хозяйством	4	1 раз в год
2.	Воспитатели, старший воспитатель	14	1 раз в год
3.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год
4.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год
5.	Педагог-психолог	1	1 раз в год
6.	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год
7.	Помощник воспитателя (1 совместитель)	6	1 раз в год
8.	Уборщик производственных помещений (1 совместитель)	1	1 раз в год
9.	Уборщик территории	1	1 раз в год
10.	Рабочий КОРЗ (совместитель)	1	1 раз в год
11.	Кастелянша	1	1 раз в год
12.	Электромонтер (совместитель)	1	1 раз в год
	ИТОГО: (4 совместителя)	34	

Гигиеническая подготовка и аттестация работников ОУ на знание санитарных норм и правил

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий, заместитель заведующего, заведующий хозяйством	4	1 раз в 2 года
2.	Воспитатели, старший воспитатель	14	1 раз в 2 года
3.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в 2 года
4.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в 2 года
5.	Педагог-психолог, педагог дополнительного образования	2	1 раз в 2 года
6.	Помощник воспитателя	6	1 раз в год
7.	Обслуживающий персонал	5	1 раз в 2 года
	ИТОГО	34	

Не аттестованный персонал ОУ проходит повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» необходимо проведение профилактических прививок всем работникам ОУ. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в прививочный сертификат.

При поступлении на работу дополнительно необходимо заключение врача- фтизиатра, исследования на носительство патогенного стафилококка в носоглотке, серологическое обследование на брюшной тиф.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет;
- против кори – лица до 55 лет, не болевшие корью не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против краснухи – лица до 25 лет, не болевшие краснухой, не привитые против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;
- против гриппа и ковида – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита А 1 раз в 10 лет;
- против брюшного тифа 1 раз в 3 года;
- против дизентерии Зонна – 1 раз в год;

Работники ОУ проходят следующие медицинские осмотры и обследования:

№	Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
1.	Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
2.	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
3.	Электрокардиография	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
4.	Цифровая флюорография или рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и боковая)	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
5.	Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
6.	Исследование крови на сифилис RW, мазки на гонорею CN	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
7.	Женщины в возрасте старше 40 лет делают маммографию молочных желез на атипичные клетки в 2-х проекциях ологического на атипичные клетки исследование	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
8.	Обследование на кишечную группу (шигеллы, сальмонеллы), яйца гельминтов, энтеробиоз, протозоозы	при поступлении на работу 1 раз в год
9.	УЗИ органов малого таза	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
10.	Измерение внутриглазного давления, начиная с 40 лет	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
11.	Осмотр врачом- гинекологом (для женщин) с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
12.	Осмотр врача- терапевта	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
13.	Осмотр врача- стоматолога	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
14.	Осмотр врача- отоларинголога	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
15.	Осмотр врача- психиатра	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
16.	Осмотр врача- нарколога	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
17.	Осмотр врача- дерматовенеролога	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
18.	Осмотр врача- невролога	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
19.	Медицинский осмотр и заключение председателя врачебной комиссии врача- профпатолога о профпригодности	1 раз в год

7. План производственного контроля за условиями труда работников и пребывания воспитанников

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Первичный медицинский осмотр				
1.1	Предварительный медицинский осмотр	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г.	Перед приёмом на работу	Работник (медучреждение)
1.2	Контроль результатов предварительного медицинского осмотра	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г. .	При приеме на работу	Заведующий
2. Периодические медицинские осмотры				
2.1	Организация периодических медицинских осмотров	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г.	1 раз в год	заместитель заведующего
2.2	Проведение периодических медицинских осмотров	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г.	1 раз в год	Специализированное медучреждение
2.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г.	1 раз в год	заместитель заведующего
2.4	Осмотр на гнойничковые заболевания работников пищеблока и помощников воспитателей	СП 1.2.3685-21	Ежедневно	Медицинская сестра (по графику)
2.5	Контроль за проведением профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	Постоянно	Медицинская сестра
3. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
3.1	Проведение санитарного минимума	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г.	При приеме на работу; при необходимости	заместитель заведующего

3.2	Контроль за проведением гигиенической аттестации сотрудников	СП 1.2.3685-21	1 раз в год для персонала пищеблока, а также для лиц, участвующих в раздаче пищи детям	заместитель заведующего
№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
4. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей				
4.1	Проведение контроля параметров микроклимата	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Специализированная организация, завхоз
4.2	Измерение уровня искусственной освещенности	СП 2.2.1.1278	1 раз в год	Специализированная организация, завхоз
4.3	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка Инструментальные замеры мебели	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Специализированная организация, завхоз
4.4	Проведение бактериологических исследований смывов (оборудование в группах, игрушки, мебель и пр.)	СП 1.2.3685-21 СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в год 20 смывов	Специализированная организация,
4.5	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр)	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в год 10 смывов	Специализированная организация
4.6	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показателям	СанПиН 2.1.7.1287-03 СанПиН 2.1.7.2197-03	1 раз в год	Специализированная организация, завхоз
5. Санитарные требования к участку ДОУ				
5.1	Санитарное состояние участка ДОУ, подходов к зданию	СП 2.4.3648- 20	еженедельно	заместитель заведующего завхоз
5.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 1.2.3685-21	еженедельно	заместитель заведующего завхоз
5.3	Освещенность территории	СанПиН 1.2.3685-21	еженедельно	заместитель заведующего завхоз
6. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
6.1	Состояние осветительных приборов	СанПиН 1.2.3685-21	ежемесячно	заместитель заведующего завхоз

6.2	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 1.2.3685-21	еженедельно	заместитель заведующего завхоз
6.3	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 1.2.3685-21	ежемесячно	заместитель заведующего завхоз повар
7. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ				
7.1	Санитарно-бактериологическое исследование готовой продукции)	ТР ТС 021/2011	2 раза в год	Специализированная организация,
7.2	Качество термообработки готовых блюд	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Специализированная организация,
№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
7.3	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Специализированная организация,
7.4	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Специализированная организация,
8. Организация питания				
8.1	Заключение договора на поставку продуктов питания		1 раз в год	заместитель заведующего
8.2	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий заместитель заведующего завхоз кладовщик ООО «Северная столица»
8.3	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	завхоз кладовщик
8.4	Контроль за наличием технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	заместитель заведующего завхоз повар
8.5	Контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с технологическими картами	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	повар
8.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Бракеражная комиссия.
9. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
9.1	Контроль за наличием и состоянием оборудования, правильной расстановкой мебели	СП 2.4.3648-20	постоянно	Заместитель заведующего

9.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту детей, расстановка мебели	СП 2.4.3648- 20	2 раза в год, сентябрь, февраль	Заместитель заведующего старший воспитатель воспитатели
9.3	Контроль за маркировкой мебели в соответствие с ростом детей	СП 2.4.3648- 20	постоянно	Заместитель заведующего старший воспитатель воспитатели медицинская сестра
9.4	Контроль за правильным использованием технических средств обучения	СанПиН 1.2.3685-21	постоянно	Заместитель заведующего старший воспитатель воспитатели
9.5	Контроль за продолжительностью прогулок	СП 2.4.3648- 20	постоянно	Заместитель заведующего старший воспитатель
9.6	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	СП 2.4.3648- 20	постоянно	Заместитель заведующего старший воспитатель
9.7	Контроль и анализ физического развития	СП 2.4.3648- 20	постоянно	Заместитель заведующего старший воспитатель
10. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
10.1	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами		постоянно	Врач медицинская сестра
№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
10.2	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	СП 2.4.3648- 20	по плану	Врач, медицинская сестра
10.3	Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648- 20	постоянно	Воспитатели, медицинская сестра
10.4	Осмотр детей на педикулез		1 раз в неделю	Медицинская сестра
10.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648- 20 СанПиН 1.2.3685-21	по необходимости	Медицинская сестра

10.6	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	СП 2.4.3648- 20 СанПиН 1.2.3685-21	по плану	Заместитель заведующего старший воспитатель
11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО		январь	Заместитель заведующего
11.2	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	СП 3.5.3.112902 СанПиН 3.5.2.1376-03	ежемесячно	Заместитель заведующего завхоз
11.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Заместитель заведующего завхоз
11.4	Заключение договоров на обслуживание здания		январь	Заместитель заведующего

Лабораторные исследования для ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга» проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, на основании договора, составляемого на один календарный год. Лабораторные исследования проводятся в присутствии заместителя заведующего, заведующего хозяйством ОУ в сроки, определяемые в соответствии с графиком.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

8. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№ п/п	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	<p>Прохождение периодического медосмотра работниками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дерматовенеролог 1 раз в год, - психиатр 1 раз в год, - нарколог 1 раз в год, - гинеколог, цитология 1 раз в год, - ЛОР 1 раз в год, - терапевт 1 раз в год, - стоматолог 1 раз в год, - профпатолог, - флюорография 1 раз в год по графику, - прививочный кабинет по графику, - обследование на гельминтов и э/биоз 1 раз в год. 	Заместитель заведующего	Заведующий
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Заместитель заведующего	Заведующий
3.	<p>Утренний приём в группах</p> <p>Физическое развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - утренняя гимнастика, - прогулки, - двигательная активность - физкультурные занятия на воздухе 	Воспитатели Инструктор по физическому воспитанию	Заместитель заведующего старший воспитатель
4.	<p>Соблюдение дезинфекционного режима в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - влажная уборка помещений 2 раза в день, - генеральная уборка по графику 1 раз в месяц, - проветривание и кварцевание помещений по графику, - организация питания воспитанников, - мытьё посуды. 	Помощник воспитателя воспитатель, повара	Заместитель заведующего
5.	<p>Приготовление пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря, - «С» витаминизация пищи 	Повара	Заведующий, члены бракеражной комиссии
6.	<p>Работа кастелянши:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сбор, хранение грязного белья, - хранение и выдача чистого белья 	кастелянша	Заместитель заведующего завхоз

7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: - вакцинопрофилактика детей и работников ОУ - прогулки, - утренняя гимнастика - влажная уборка, - проветривание	Медицинская сестра воспитатели	Зам заведующего врач
8.	Осмотр работников на кожные и гнойничковые заболевания.	Медицинская сестра	Врач
9.	Осмотр воспитанников на педикулёз 1 раз в неделю	Медицинская сестра	Врач
10.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Врач	Заведующий, врач
11.	Выдача направлений на профилактические прививки согласно плану ежемесячно	Врач, Медицинская сестра	Врач
12.	Своевременное составление ежемесячного отчёта по заболеваемости в СПб ГБУЗ «Городская детская поликлиника №44»	Врач, медицинская сестра	Врач
13.	Санитарно-просветительная работа с родителями и работниками ОУ по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, ковида - по закаливанию, по питанию	Врач, Медицинская сестра	Заместитель заведующего старший воспитатель
14.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	Медицинская сестра	Врач

9. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итоги проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, февраль	Старший воспитатель медсестра	Листы здоровья
2	Проверка правильности маркировки мебели	Сентябрь, февраль	Старший воспитатель медсестра	Листы здоровья
3	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм СП 2.4.3048-20	Сентябрь	Старший воспитатель	Аналитические справки
4	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Зам. заведующего Литвиненко Е.И.	Журнал учета
5	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ОУ (режим, график проветривания)	1 раз в месяц	Зам. заведующего Литвиненко Е.И.	Аналитические справки
6	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	Зам. заведующего Литвиненко Е.И..	Журнал контроля
7	Контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп	Еженедельно	Зам. заведующего Литвиненко Е.И.	Журнал контроля
8	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке	Ежедневно	Мед. сестра	Журнал контроля
9	Контроль за проведением входного контроля поступающей продукции	Ежедневно	Кладовщики ООО «Северная столица»	Бракеражный журнал
10	Соответствие продукции, поступающей в ОУ санитарным требованиям	Ежедневно	Кладовщики ООО «Северная столица»	Бракеражный журнал поступающей продукции
11	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Зам. заведующего Литвиненко Е.И.	Журнал контроля темп. режима холодильников
12	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	1 раз в квартал	Зам. заведующего Литвиненко Е.И.	Акт проверки вентиляционных систем
13	Соблюдение технологии приготовления пищи; поточности производственных процессов;	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал готовой продукции

14	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, витаминизацией 3 -го блюда	1 раз в десять дней Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Накопительная ведомость Бракеражный журнал готовой продукции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщики ООО «Северная столица»	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
15	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ОУ	Еженедельно	Зам. заведующего по АХР Смирнова В.И. медицинская сестра	Журналы учета
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ОУ	Ежедневно	Медицинская сестра	
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Медицинская сестра	
	Контроль организации питьевого режима в ОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Медицинская сестра	
16	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	1 раз в год	Медицинская сестра	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
17	Контроль за уборкой территории ОУ	Еженедельно	Зам. заведующего по АХР Смирнова В.И.	Журнал учета, аналитические справки
18	Контроль за сменой песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Зам. заведующего по АХР Смирнова В.И.	Лабораторные исследования
19	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации	Ежедневно	Зам. заведующего по АХР Смирнова В.И.	Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции

10. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБДОУ детском саду Центрального района СПб «Радуга» в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания	Медицинские осмотры детей при поступлении в ОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей с признаками заболеваний их изолируют от остальных детей. Прием детей в ОУ после болезни и отсутствия более 3-х дней допускается при наличии медицинской справки.	Постоянно
Педикулез	Осмотры детей на педикулез при поступлении в ОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей в ОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят в специальный журнал.	1 раз в неделю
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для физкультурных занятий; Информирование заведующего ОУ, воспитателей, инструктора по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом, детьми и родителями воспитанников по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения, Роспотребнадзор о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала ОУ в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ОУ, всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль за применением моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд	Постоянно

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
<p>Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)</p>	<p>Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ; При выявлении 20% и более инвазированных острицами Все выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;</p>	<p>Постоянно</p>
	<p>среди воспитанников проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ОУ. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала ОУ контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	

**11. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений
ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга»**

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключателей, жесткая мебель и др.).</p> <p>Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю (по графику) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	Воспитатели, помощник воспитателя
Музыкальный Физкультурный зал	<p>Влажная уборка физкультурного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут</p>	Музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре
Инвентарь, игрушки, мебель	<p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Допускается использование одноразовой ветоши.</p> <p>Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.</p> <p>Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p>	Воспитатели, помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	<p>Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.</p>	Помощник воспитателя
Ковры, ковровые покрытия	<p>Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.</p>	Помощник воспитателя
Санитарно - техническое оборудование	<p>Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.</p>	Помощник воспитателя
Окна, двери	<p>В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).</p> <p>Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	помощник воспитателя заместитель заведующего

Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании ОУ в присутствии детей.	Заместитель заведующего по АХР
Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заместитель заведующего
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушиваются на воздухе. Пенолатексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Воспитатели помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь два комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.	Заместитель заведующего кастелянша Воспитатели помощник воспитателя.
Борьба с вредителями	В ОУ должны проводиться мероприятия, исключаящие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.	Заместитель заведующего завхоз

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел Роспотребнадзора

№№ п/п	Вид аварии, неблагополучия	Наименование, телефоны, адреса организаций, куда необходимо обращаться
1	Обнаружение химического загрязнения, разлив ртути в помещениях, на территории ОУ	252-00-32; 311-01-67
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления, канализации, энергоснабжения).	ООО «ЖКС №3 Центрального района, Суворовский пр., дом 60 т: 271-68-00
3	Случаи возникновения инфекционных, пищевых или массовых неинфекционных заболеваний	Роспотребнадзор, 3-я Красноармейская, д.18 т: 316-18-71 712-64-27
4.	Неисправность (выход из строя) технологического оборудования или ремонт технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу ОУ	ООО «Ветро» т: +7 911-291-82-66
5.	Лабораторные и инструментальные исследования	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» т: 273-31-05
6.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
7.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
8.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

13. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

13.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга «Радуга» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления на основе принципов ХАССП, в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления пищевой продукции;
 - 2) выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции №4
 - 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программе производственного контроля;
 - 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
 - 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции;
 - 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
 - 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
 - 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
 - 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
 - 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - 12) прослеживаемость пищевой продукции.
- Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является

обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических

контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

13.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

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

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утвержденного 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 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	<p>Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством</p>	<p>-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 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>)</p>	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</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительна	ККТ не устанавливается

	средствами дезинфектантом			
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>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка

Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

13.3.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)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной сопроводительных документах. -Сроки годности даты изготовления.	Кладовщик, заведующий производством	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся 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, заведующий производством	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

13.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.

13.5. Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	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
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

13.6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят: проверку средств измерений; наладку оборудования; изоляцию несоответствующей продукции; переработку несоответствующей продукции; утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ 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 и/или заведующим производством 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, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, 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, Уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, 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	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда

13.7. 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	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. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

13.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

13.9. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП .
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

13.10. 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)
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Гигиенические журналы:
 - Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
 - Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.

14. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, родителей воспитанников об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарному благополучию

Заместитель заведующего Литвиненко Е.И. на которую возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должна принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
2. Прекратить использование в образовательном учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

1	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	заместитель заведующего
2	Авария на канализационной сети	при необходимости	заместитель заведующего
3	Отключение электричества	при необходимости	заместитель заведующего
4	Выход из строя технологического оборудования	при необходимости	заместитель заведующего
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	заместитель заведующего

15. Повышение квалификации работников ОУ по организации питания

1	Обучение системе ХАССП	Направить на курсы повышения квалификации в Управление социального питания работников ОУ, отвечающих за организацию питания.
---	------------------------	--

16. Заключение

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

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

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

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

Приложения

Приложение № 1

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

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 на 26.12.2024 года)
Федеральный закон «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 на 08.08.2024 года)
Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998 (с изменениями на 25.12.2023 года)
Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№ 323-ФЗ от 21.11.2011 (с изменениями на 28.12.2024 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01.2022 года)
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 на 27.03.2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20 (с изменениями на 30.08.2024 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20 (с изменениями на 22.08.2024 года)
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений. К водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПин 2.1.3684-21 (с изменениями на 15.11.2024 года)
СанПин «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПин 1.2.3685-21 (с изменениями на 30.12.2022 года)
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПин 3.3686-21 (с изменениями на 25.05.2022 года)

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 на 25.12.2023 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01.2022 года)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
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 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. 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 п.1 п.п.1.1-1.4, п.2 п.п.2.1-2.29, п.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 06.07.2011 г.)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 14.11.2023 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия	ГОСТ 32920-2022
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ 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	ГОСТ 5784-2022
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия	ГОСТ 6002-2022
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия	ГОСТ 6201-2020
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
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	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (переиздание с поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия	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 (Переиздание)	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Крупа гречневая. Технические условия	ГОСТ 5550-2021
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	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 на 23.09. 2022 г.)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 22.04.2024 года)
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 на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011 (с изменениями на 12.12.2023 года)
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 (с изменениями на 29.08.2023 года)
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 (с изменениями на 23.06.2023 года)

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 (с изменениями на 27.09.2023 года)
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016 (с изменениями на 23.06.2023 года)

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
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 311–ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.07.2021 № 311-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011 (с изменениями от 30.12.2021 №482-ФЗ)
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 –ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 28.12.2022 г.) Введено в действие с 01.01.2023
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-б)	СанПин 1.2.3685-21 (с изменениями на 30.12.2022 года)
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 (с изменениями на 15.11.2024 года)
СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21 (с изменениями на 25.05.2022 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2021
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020
СП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 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 на 09.08.2016 года)
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011 от 23.09.2011 № 798 (с изменениями на 14.05.2024 года)
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 от 23.09.2011 (с изменениями на 23.09.2022 года)

ТР ЕАЭС «О безопасности химической продукции»	ТР ЕАЭС 041/2017 от 03.03.2017 №19
ТР ТС «О безопасности средств индивидуальной защиты»	ТР ТС 019/2011 от 09.12.2011 года N 878 (с изменениями на 28.05.2019 года)
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «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»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении примерного положения о системе управления охраной труда»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 776н
Приказ «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»	Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020, Министерство здравоохранения № 1420н
Приказ «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»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 года N 1122н (с изменениями на 12.12.2023)

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа

Журнал санитарного обхода территории

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Результат проверки санитарного состояния	Подпись	Примечания (срок исправления)
1	2	3	4	5	6

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля

Дата	Степень контроля	Содержание предложений и замечаний	Должность и фамилия проверяющего	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5

Приложение № 4

№ записи	Дата	Результат проверки санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Срок исполнения
1	2	3	4	5	6

Приложение № 5

Журнал санитарного состояния групповых помещений

Помещение	Что именно	дата		
		1	2	3....
Раздевалка	Списки			
	Маркировка шкафчиков			
	Соответствие списков маркировки шкафчиков			
	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Мойка	Пол			
	Наличие/отсутствие остатков продуктов			
	Своевременный вынос отходов			
	Маркировка посуды персонала			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Групповая/спальня	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	Стены			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Санузел	Состояние мыльницы			
	Зеркала			
	Жалюзи			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
			
Подпись проверяющего				
Подпись помощника воспитателя				
Подпись воспитателя				

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра Заведующий производством
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
8	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
9	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз Медсестра
10	Личные медицинские книжки работников	Ежемесячно	Завхоз Медсестра
11	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Завхоз, рабочий по КОРЗ
12	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Завхоз
13	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
14	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		повар (ответственный за организацию питания)
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Завхоз
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Сотрудники пищеблока

		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Завхоз, кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий, кладовщик
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, кладовщик
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Завхоз, кладовщик

Рабочие листы ХАССП

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер(средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

- 1) Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения.
- 2) Температура:
 - холодильников +2С - +6 С
 - морозильных камер -18С - -20 С
 - склада для сыпучего сырья +18С – +25С
 - Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%

Записи по мониторингу:

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
4. Акты о списании

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.

2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании: Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию ГБДОУ о поломке.

3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения.

Процедура проверки: Заведующий (заведующий производством) периодически проверяют складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения о несоответствии составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: М, Ф, Х.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесень, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
 2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
 3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

Критические пределы: Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу: Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия, сырье отправляется на дополнительную переработку, либо утилизируется.
2. Зав. производством осуществляет периодическую проверку сырья, его осмотр.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/1

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М, Ф, Х.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной посуды.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.

4. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу: Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав. производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.
3. В случае несоответствия вносится запись в лист (акт) несоответствия.

Рабочий лист ХАССП/ККТ № 2/2

Этап приготовления (технологическая операция): Подготовка мяса, рыбы и птицы.

Тип опасности: М, Ф.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие личинок, паразитов и посторонних физических включений, и загрязнений (в том числе из внешней среды).

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.

3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

Критические пределы:

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2. , 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21 Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п.7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.)- хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: ежедневно, все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав.

производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятии и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/3

Этап приготовления (технологическая операция): обработка яиц.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.
2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.
3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с правилами.

Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого.

Записи по мониторингу:

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: кладовщик, повар.

Действия в случае отклонения от критических пределов: Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав. производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедура проверки:

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса: Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).
2. Наличие технологической карты.
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой, соблюдение поточности.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу, вызов специалиста.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у зав. производством, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. медсестра.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек – лист 3), ответственные: медсестра, ответственный по питанию.
3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственные.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд, в соответствии с технологической картой.
2. Обработка овощей, зелени, фруктов для холодных закусок в соответствии с технологической картой.
4. Наличие технологической карты.
5. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с МР.
6. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией ТТК.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у зав. производством, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. медсестра.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления.

Приложение № 9

Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- Прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям;

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- Выполнять требования Программы производственного контроля.
- Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

3. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии законодательством Российской Федерации.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

		<i>Дата</i> Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
		Журнал бракеража поступающей Пищевой продукции
		Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
		Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
		Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
		Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
		Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
		Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов
		Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
		Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
		Журнал здоровья персонала
		Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
		Журнал учета температуры в холодильниках
		Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
		Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
		Личные медицинские книжки каждого работника

Карты контроля (чек-листы)

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачества			
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата «_____» _____ 20_____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

:

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	2.3/2.4.3590-20		
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченой воды в	Подпункт	Ежедневно по	

	емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	графику	:	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике				
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки		

Дата « _____ » _____ 20 _____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Дата «_____» _____ 20_____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист отбор суточной пробы

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата «_____» _____ 20_____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль готовых блюд

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2	В срок,	
8	– производственные столы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

Дата «_____» _____ 20____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата «_____» _____ 20_____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока	Пункт 2.15		
	исправно работают системы:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Дата « _____ » _____ 20 _____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Дата « _____ » _____ 20____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			В дни, когда готовят такие блюда
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> • осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; • заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			

9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию	
---	---	-----------------------------------	---	--

10	Все работники пищеблока проходят:	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;		Ежегодно по графику	
	– периодический медосмотр – ежегодно;			
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Дата «_____» _____ 20____ год

Проверку провел:

Должность _____ подпись _____

Приложение № 12

План проведения контрольных мероприятий

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пред.	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее лицо			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья/ продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А- поступление некачественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- условия хранения и транспортировки (склад)	/01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически и в течении дня.	кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог: принять решение о	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты