

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 09.01.2024 год

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Приказ от 09.01.2024 года № 113-О
А.В. Юдина



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

2024 год

07.05.24 15:49 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1		
1.1.	Введение	4
1.2.	Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	4
1.3.	Перечень должностей лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	5
Раздел 2		
2.1.	Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	6
2.2.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, 9-10 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	7
2.2.1.	Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	8
2.3.	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью и результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	10
2.4.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	12
2.5.	Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	13
2.5.1.	Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ГБДОУ	13
2.5.2.	Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно – техническому состоянию здания ГБДОУ	13
2.5.3.	Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ГБДОУ	14
2.5.4.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	14
2.5.5.	Контроль охраны окружающей среды	15
2.6.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно –эпидемиологический надзор	15
2.7.	Перечень учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	16
Раздел 3		
Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов HACCP		
3.1.	Общие положения	16
3.2.	Анализ рисков	17
3.3.	Таблица анализов рисков	18
3.4.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	21
3.5.	Предельное значение параметров, контролируемые к критическим контрольным точкам	22
3.6.	Разработка системы мониторинга ККТ	23
Раздел 4		
Заключение		
4.	Разработка корректирующих действий	24

4.1.	Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению	24
4.2.	Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению	25
5.	Разработка процедур проверки системы ХАССП	25
6.	Документация программы ХАССП	26
Приложение		
	Приложение № 1 Перечень нормативно – правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля	27
	Приложение № 2 Перечень нормативно – правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания	28
	Приложение № 3 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	31
	Приложение № 4 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	32

Раздел 1

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

- Общественные помещения, здания, сооружения;
- Земельный участок;
- Оборудование, в том числе технологическое;
- Технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- Сырье, готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно – правовыми актами Российской Федерации.

1.2. Общие положения.

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное наименование объекта	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга
Сокращенное наименование объекта	ГБДОУ детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес	197343, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга муниципальный округ Ланское, Бежецкий переулок, дом 3, строение 1
Фактический адрес	197343, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга муниципальный округ Ланское, Бежецкий переулок, дом 3, строение 1
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным помещением
Площадь	4868,6 кв.м.

Характеристика земельного участка	
Площадь	9549 кв.м.
Ограждение	По периметру, стальная конструкция
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная Приточно - вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованное
Система канализации	Подключено к городской сети канализаций

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функции
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> Общий контроль за соблюдением санитарных правил и норм, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; Организация плановых медицинских осмотров работников; Организация профессиональной подготовки и аттестации работников; Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Нормативная документация
2.	Заместитель заведующего по АХР, Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> Контроль соблюдения санитарных норм и требований к содержанию помещений и территорий; Организация лабораторно – инструментальных исследований; Ведение учетной документации; Разработка мер по устранению выявленных нарушений; Контроль охраны окружающей среды; Контроль за прохождением работниками медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек. 	Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; Исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Оперативный контроль
4.	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; Контроль соблюдения личной 	Журнал бракеража

		гигиены работников; <ul style="list-style-type: none"> • Контроль соблюдения обучения работников; • Ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля
5.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль организации питания; • Отслеживание витаминизации блюд; • Ведение учетной документации 	Журнал бракеража готовой продукции

Раздел 2

2.1. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный периоды)	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СП 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.201 6, СП 2.2.1/2.1.1.12 7 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно – химический контроль	1 раз в год	2-4 пробы из песочницы	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4.3648020	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно – показательную микрофлору (БГКП, паразитологическое исследование)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров;)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Санитарно – бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

				блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, 9-10 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию

В соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 года № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 года № 62277)

№ п/п	Должность	Количество человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

	хозяйством				
4	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Педагог психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10	Специалист по охране труда	0,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13	Помощник воспитателя	17,25	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14	Уборщик служебных помещений	3,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15	Уборщик территории	2,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
16	Рабочий КОРЗ	1,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
17	Электромонтер	0,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19	Кастелянша	0,5	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
20	Лаборант	0,5	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет

- Перечень должностей в соответствии со штатным расписанием.
- Внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями.
- Вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям.

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача – терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача – невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача – психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача – нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача – дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача - оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача – хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача – стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше

Расчет на основании антропометрии (измерение массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадков)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс - метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно – сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники в возрасте от 18 лет до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно – сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все работник в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом – акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все работники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям	Все работники
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и в	Все работники

	дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям	
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид. показаниям	Работники пищеблока, помощники воспитателя
Факторы трудового процесса		
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное положение тела работника в положении «стоя», «сидя», без перерывов, «лежа», «на коленях», «на корточках», с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня.	1 раз в год	Врач – хирург Врач - офтальмолог Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

2.3. Оценка профессиональных рисков.

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

№ п/п	Должность	Количество человек	Основание/периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по АХР	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
3	Заведующий хозяйством	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о	1 раз в 5 лет

			системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	
4	Воспитатель	24	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	2	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
7	Педагог психолог	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
8	Инструктор по физической культуре	3	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
9	Специалист по закупкам	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
10	Специалист по охране труда	0,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
11	Документовед	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
12	Делопроизводитель	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
13	Помощник воспитателя	17,25	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет

14	Уборщик служебных помещений	3,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
15	Уборщик территории	2,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
16	Рабочий КОРЗ	1,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
17	Электромонтер	0,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
18	Машинист по стирке белья	1	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
19	Кастелянша	0,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет
20	Лаборант	0,5	Ст. 209, 212 ТК РФ П. 33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 года № 438-н)	1 раз в 5 лет

- Перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ГБДОУ.
- Оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

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

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Уборщик служебных помещений	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса
2	Тяжесть трудового процесса	Уборщик территории	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса
3	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке	Протокол измерений и

		белья	оценки напряженности трудового процесса
4	Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса
5	Тяжесть трудового процесса	Рабочий КОРЗ	Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса

- Иные должности по результатам специальной оценки условий труда

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивных площадок	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории Журнал административно-общественного контроля	Заведующий хозяйством Зам.зав по АХР Уборщик территории
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно – техническому состоянию здания ГБДОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно – общественного контроля	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3.685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ГБДОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3.685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май - июнь). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством

Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно – общественного контроля	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3.685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп. Чистка оконных стекол (не реже 2 раз в год) Чистка осветительной арматуры, светильников (не реже 3 раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом учебного года)	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством

2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ГБДОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)

Прачечная Музыкальный зал Спортивный зал Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством Медицинская сестра
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3.685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели Медицинская сестра

2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21	1 раз в неделю Каждый день	Медсестра Воспитатели
Организация и проведение санитарно –	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21	По факту Журнал осмотра	Медсестра

противоэпидемиологических мероприятий при карантине		контактных детей при карантине	
Туберкулин диагностика	СП 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21	По факту Медицинская карта Прививочный сертификат о/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ГБДОУ о разобщении детей	Заведующий Медсестра
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством Зам. Зав. по АХР
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Заведующий хозяйством Зам. Зав. по АХР

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и другое – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими.
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В,С – 3 случая и более; Ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызов обслуживающей организации; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов; - ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
5	Пожар	- вызов пожарной службы; -эвакуация.

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

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

Раздел 3

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

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

Принцип 1. Проведение анализов рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов 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.

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 управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

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 потребления.

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 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, инструкций 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.

3.2. 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 ГБДОУ:

- хранение 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 производится, 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 и высокая.
2. Критерии тяжести последствий:
 - Легкое;
 - Средней тяжести;
 - Тяжелое;
 - Критическое.

3.3. Таблица анализов рисков

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка (ККТ)
1	Формирование ассортимента по перечню продукции	<u>Биологическая:</u> Эпидемиологически опасные блюда, поступление	Договора с поставщиками на основе аукциона пересмотр	При выполнении контрольных и плановых	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.

		запрещенного сырья, недоброкачественного сырья. <u>Финансовая:</u> Завышенная ценовая политика, не нужный объем поступающего сырья.	договоров управления поставками анализ и корректировка меню (рекомендованные продукты и блюда) Планирование расхода продукции (примерное 10-ти дневное меню) (Требования к составлению меню)	мероприятий – риск не велик	Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	<u>Биологическое загрязнение патогенными м/о:</u> Нарушение целостности упаковки, нарушение условий транспортировки, поставка продукции не в таре производителя. <u>Химическое:</u> с/х пестициды. <u>Физическое:</u> Грызуны, жучки, примеси.	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» Управление поставками Визуальный осмотр транспорта (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком и степень риска мала	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	<u>Биологическое:</u> При нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т.д.), рост патогенных м/о, повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> Загрязнение дезинфектантом, моющим средством.	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильным оборудованием согласно «Требования к условиям хранения». Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.	Степень риска высока. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

			Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов.		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<u>Механическая:</u> Сколы, острые края, опасность порезов <u>Биологическая:</u> Загрязнение патогенными м/о и их рост. <u>Химическая:</u> Загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Санитарное состояние помещений пищеблока.	При выполнении нормативов степень риска невысокая	ККТ можно не ставить
5	Кулинарная обработка	<u>Биологическое:</u> Загрязнение патогенными м/о и их рост. <u>Химическое:</u> Загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.	Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам). Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. Соблюдение точности производства. Соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ
6	Возникновение перекрестных загрязнений	<u>Микробиологическое</u> : Воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков. <u>Аллергическое:</u>	Отделение сырья от готовой продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения). Соблюдение		При выполнении нормативов степень риска не высокая

		Из-за наличия следов продукции от предыдущей партии. <u>Физическое:</u> При использовании инвентаря из хрупких материалов	требований к переодеванию персонала пищеблока. Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря). Соблюдение поточности производства. Соблюдение личной гигиены.		
7	Реализация (раздача)	<u>Биологическая:</u> При нарушении технологии приготовления		Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
8	Прием пищи	Соблюдение правил транспортировки. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки рабочих мест.	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка.		ККТ можно не устанавливать

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

№ п/п	ККТ технологическая операция	Мероприятия контроля	Что контролирует	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные справки, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты	Кладовщик	Товарные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции

			изготовления		
2	Хранение поступающего сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов		Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой, холодильного оборудования.
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.	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал разведения дез. средств. Журнал технического контроля оборудования. Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеражной комиссии

3.5. Предельное значение параметров, контролируемые к критическим контрольным точкам

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация. Целостность упаковки. Сроки годности.	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	Журнал входного контроля
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения. Содержание склада. Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Несоответствие инвентаря. Неисправность оборудования.	Кладовщик	Требования к условиям хранения. Журнал генеральных уборок.
		Чистота оборудования и	Нарушение санитарной	Повар	Проведение генеральных

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	помещений пищеблока. Техническое состояние оборудования. Выполнение требований ТТК	обработки. Неисправность оборудования. Не соответствие требованиям ТТК		уборок. Соблюдение санитарного режима. Учет вопросов осуществления производственного контроля.
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Повар	Сборник ККТ и 10-ти дневное меню

3.6. 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.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации		Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал контроля входящей 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.
	Обработка и переработка пищевого сырья,	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
	Обработка и переработка пищевого сырья,	Контроль личной гигиены персонала		Журнал контроля здоровья персонала. Медицинские книжки

3	термообработка при приготовлении			каждого работника пищеблока.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока		Журнал учета включения бактерицидной лампы. Журнал учета дезинфекции и дератизации.
4	Реализации готовой пищевой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеражной готовой продукции
		Контроль реализации готовой продукции		

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

Раздел 4 Заключение

4. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относятся:

- Проверка средств измерения;
- Наладка оборудования;
- Изоляция несоответствующей продукции;
- Переработка несоответствующей продукции;
- Утилизация несоответствующей продукции и т.д.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

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

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформлена процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

4.1. 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 продуктов	Информирование руководителя, замена поставщика пищевых продуктов.
			Приостановка приемки сырья, информирование руководителя, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику.

		Нарушение правил и срок заполнения журнала	Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику.
2		Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника.
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководителя, ремонт оборудования.
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководителя, замена инвентаря.
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодической проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководителя, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков.
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководителя, замена ответственного сотрудника, замена блюда.

4.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение фактов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, тифоз и др.), отравление, связанное с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование. 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	Приостановления деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановления деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.

5. Разработка процедур проверки системы ХАССП

5.1. 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.

5.2. Программа проверки должна включать в себя:

- Анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- Оценку соответствия фактически выполненных процедур документам системы ХАССП;
- Проверку выполнения предупреждающих действий;
- Анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных контрольных действий;
- Оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- Актуализация документов.

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

6. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- Приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- План внедрения принципов ХАССП;
- Информация 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;
- Процедуру мониторинга;
- Процедуру проведения корректирующих действий;
- Программу внутренней проверки системы ХАССП;
- Перечень регистрационное – учетной документации.

Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ГБДОУ 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
к Программе
производственного контроля с
применением принципов ХАССП

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

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст. 2, 3; 8-11, 29, 31, 33-36)	№ 52 – ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2 – ФЗ от 09.01.1996 г. в редакции Федерального Закона от 09 января 1996 года № 2 – ФЗ (с изменениями на 08 декабря 2020 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 марта 2007 года)
СП «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл. 1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление «О внесении изменений в постановление Гласного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.20220 № 16 « Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID - 19) действие Санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20»	Постановление № 39 от 02.12.2020

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) с изменениями на 22 декабря 2020 года	№ 184-ФЗ от 27 декабря 2002 года (с изменениями на 22 декабря 2016 года)
Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл. 1, ст.1,2,3,4, гл. 2 ст. 5,6,7, гл. 4 ст.21,22,23,24,25,26,27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г. (с изменениями на 22 декабря 2014 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасно пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изменениями на 13 июля 2020 года)
СанПиН «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнение с изменениями № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей 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 июля 2011 года)
Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 229 (с изменениями на 08 декабря 2020 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издания с поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (издание с поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Технические условия (издание с поправкой)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия (издание с поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (издание с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 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 Консервы овощные. Горошек зеленый.	ГОСТ 34112-2017

Технические условия	
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашенные. 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 мороженное. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями № 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями № 1,2,3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями № 1,2,3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с изменениями № 1,2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
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 Консервы. Фрукты протертые или дробленные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия	ГОСТ Р 55290-2012

условия (с Поправкой)	
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 (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 года № 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 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года №880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 года № 881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 года (в части статей 1- ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 года № 58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2013 года № 67 (в части статей 1-115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2013 года № 68 (в части статей 1-151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС № 040/2016

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

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	Медработник
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатель Помощник воспитателя
6	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом работы	Зам. Зав. по АХР
7	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед. Работник
8	График смены горячей воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатель Помощник воспитателя
9	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
10	Журнал Аварийных ситуаций	По факту	Зам.Зав по АХР Заведующий хозяйством
11	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
12	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
13	Личные медицинские книжки работников	Ежедневно	Медработник
14	Журнал визуального производственного контроля санитарно – технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Зам.зав по АХР Заведующий хозяйством
15	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Зам.зав по АХР Заведующий хозяйством
16	Рабочий лист ХАССП	По графику	Члены группы ХАССП
17	Отчет группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- Журнал витаминизации блюд;
- Акт результатов медицинских осмотров работников;
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно ж\для работников пищеблока);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Журнал учета включения бактерицидных ламп 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 регистрационной – учетной документации.

Пронумеровано
Прошито и скреплено печатью
(подпись) листа
В.В. Юдина
ГБОУ детский сад № 92
Приморского района СПб
А.В. Юдина

