ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7306E1DD7FB52877BA4AEB498B49B5EBBA776582
Владелец: Губанова Светлана Викторовна
Действителен: с 22.12.2021 до 22.03.2023

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №4»
С.В. Губанова
«01» 02 2022 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

МБДОУ «Детский сад №4»

п.Звёздный,
Пермский край
2022 год

1 Общие положения

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

В организации внедрены принципы ХАССП в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001

Программа является одной из программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №4»с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

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

• осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;

• ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

• организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

• контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий Календарный год.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности Общества, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

1.1. Паспорт юридического лица:

Наименование организации, адрес:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №4»

Юридический адрес: Пермский край, ЗАТО Звездный, ул. Ленина, д.4Б.

Фактический адрес: Пермский край, ЗАТО Звездный, ул. Ленина, д.4Б; Пермский край, ЗАТО Звездный, ул. Бабичева, д.15А; Пермский край, ЗАТО Звездный, ул. Бабичева, д.2/1;

1.2. Вид осуществляемой деятельности: в соответствии с Уставом организации.

Свидетельство о государственной регистрации № 59001700493 от 19.12.2002г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА ОРГАНИЗАЦИИ

Корпус по адресу: ул. Ленина, д. 4Б

Наименование	**Площадь**
Общая площадь	175,4 кв.м.
Кухня	24,5 кв.м.
Подсобные помещения	58,1 кв.м.
Бытовые помещения	92,8 кв.м.

Освещение	Светильники светодиодные в защитной арматуре
Система отопления	Централизованное, местная
Система водоснабжения	Централизованное горячее и холодное от городской сети
Система канализации	Городская канализация
Ливневая канализация	Городская канализация
Система вентиляции	Общеобменная вентиляция с механическим побуждением
Оборудование	Холодильное, технологическое, механическое.
Территория	Прилегающая к зданию территория имеет озеленение, ограждение, заасфальтирована, благоустроена, спланирована, выделена зона для сбора и хранения ТБО.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Корпус по адресу: ул. Бабичева, д. 15 А

Наименование	**Площадь**
Общая площадь	66,9 кв.м.
Кухня	20,2 кв.м.
Подсобные помещения	23,4 кв.м.
Бытовые помещения	23,3 кв.м.

Освещение	Светильники люминесцентные в защитной арматуре

Система отопления	Централизованное, местная
Система водоснабжения	Централизованное горячее и холодное от городской сети
Система канализации	Городская канализация
Ливневая канализация	Городская канализация
Система вентиляции	Общеобменная вентиляция с механическим побуждением
Оборудование	Холодильное, технологическое, механическое.
Территория	Прилегающая к зданию территория имеет озеленение, ограждение, заасфальтирована, благоустроена, спланирована, выделена зона для сбора и хранения ТБО.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Корпус по адресу: ул. Бабичева, д. 2/1

Наименование	**Площадь**
Общая площадь	78,4 кв.м.
Кухня	32,6 кв.м.
Подсобные помещения	15,3 кв.м.
Бытовые помещения	30,5 кв.м.

Освещение	Светильники светодиодные в защитной арматуре
Система отопления	Централизованное, местная
Система водоснабжения	Централизованное горячее и холодное от городской сети
Система канализации	гор. канализация,
Ливневая канализация	гор. канализация
Система вентиляции	Общеобменная вентиляция с механическим побуждением
Оборудование	Холодильное, технологическое, механическое.
Территория	Прилегающая к зданию территория имеет озеленение, ограждение, заасфальтирована, благоустроена, спланирована, выделена зона для сбора и хранения ТБО.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, лари, среднетемпературные, низкотемпературные холодильные шкафы.
Овощной цех	Производственные столы, овощерезательная машины, раковина.
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем соблюдения" товарного соседства" и хранения пищевых продуктов) универсальный механический овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)- не менее двух, Контрольные весы, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения" товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, раковина
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, раковина
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина кухонной посуды для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

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

№ п/п	Нормативная документация	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.199 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2.	Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 200, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504) (Абзацы 6 и 7 п.2 ст.3;) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
3.	Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении Государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
4.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
5.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
6.	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	«Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства РФ, №26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, №31, ст.4431) (с изменениями на 7 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 14 июня 2020 года)
7.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)
8.	Федеральный Закон №2 от 09.01.1996 г.	«О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
9.	СанПиН 1.1.1058-01	«Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5,

		2.4, 2.6, 2.7) (с изменениями на 27 марта 2007 года)
10.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
11.	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)
12.	Решение комиссии ТС от 28.05.2010№299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (на 08.09.2020)
13.	СанПиН 2.1.3678-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
14.	СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22 мая 2003 года N 98	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
15.	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»; ст. 5
16.	ТР ТС 007/2011	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
17.	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»; (Пункт 3 части 3 статьи 10; ст.4, ст.5 ст.14, ст.21, ст.17
18.	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»;
19.	ТР ТС 023/2011	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
20.	ТР ТС 024/2011	«Технический регламент на масложировую продукцию»;
21.	ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»;
22.	ТР ТС 025/2012	«О безопасности мебельной продукции»;
23.	СанПиН 1.1.2193-07	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)
24.	СанПиН 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
25.	СанПиН 2.3.2.1078-01	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14 ноября 2001 года N 36 О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 6 июля 2011 года)
26.	СанПиН 3.3686-21	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

27.	Р2.2.2006-05	Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
28.	Приказ министерство здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. n 29н	Об утверждении порядкапроведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частьючетвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опаснымипроизводственными факторами, а также работам,при выполнении которых проводятся обязательныепредварительные и периодические медицинские осмотры
29.	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
30.	Приказ № 402 от 20.05.2005	Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями на 2 июня 2016 года)
31.	Приказ № 176 от 28.05.2001г.	О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации»
32.	Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3	"Об утверждении санитарных правил и норм 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"
33.	СанПиН 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
34.	Постановление Совета Министров Правительства РФ от 06.02.1993 года № 105	«О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»
35.	МУ 3.1.1.2438-09	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечногоиерсиниоза. Методические указания»;

3. Матрица ответственности должностных лиц за осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

№ п/п	Зона ответственности	Должность
1	2	3
1.	Организация и контроль функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП. Обеспечение внедрения и поддержания принципов ХАССП на предприятии. Контроль своевременности и полноты выполнения Программы производственного контроля, её актуализация. Обеспечение результативности и непрерывного улучшения системы пищевой безопасности. Организация проведения корректирующих мероприятий в случае возникновения несоответствий	Заведующий производством
2.	Разработка необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечение последовательности и поточности технологических операций. Ведение документации о результатах контроля на этапах технологического процесса	Заведующий производством
3.	Организация и контроль бесперебойной работы технологического оборудования, обеспечивающего производство безопасной пищевой продукции. Разработка и исполнение графиков и режимов технического обслуживания, планово-предупредительных ремонтов технологического оборудования. Обеспечение технологического оборудования контрольно-регистрирующими приборами, организация поверки. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Заведующий хозяйством
4.	Организация и контроль соблюдения требований к обеспечению водой производственных помещений, процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Организация и контроль эксплуатации инженерных коммуникаций	Заведующий хозяйством

5.	Организация и контроль соблюдения требований к производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, используемым в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции. Разработка и контроль соблюдения графиков и режимов проведения санитарной обработки. Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния предприятия.	Заведующий хозяйством
6.	Организация и контроль проведения профилактических и истребительных мероприятий по дератизации и дезинсекции. Заключение договора с подрядной организацией.	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством
7.	Обеспечение соблюдения и контроль условий хранения, перевозки (транспортирования) пищевой продукции, продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения. Ведение и хранение записей о результатах входного контроля.	Кладовщик
8.	Организация и контроль соблюдения работниками предприятия правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Заведующий производством
9.	Организация и контроль соблюдения процедур уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления пищевой продукции. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих возможность использования дезинфицирующих средств при изготовлении пищевой продукции. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Заведующий хозяйством
10.	Организация и проведение контроля готовой продукции (выходной контроль) в соответствии с Программой производственного контроля. Ведение и хранений записей о результатах контроля	Заведующий производством

11.	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации сотрудников предприятия, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции. Разработка и контроль исполнения гигиенических нормативов посетителями и персоналом подрядных организаций. Прием на работу лиц, имеющих доступ по состоянию здоровья и прошедших гигиеническую подготовку.	Заведующий производством
12.	Организация сбора, хранения и удаления отходов, контроль содержания территории предприятия	Заведующий хозяйством

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1 Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за состоянием системы освещения	Регулярно	Визуальный осмотр	Заведующий хозяйством
Контроль за системой электроснабжения	Регулярно	Акты замеров сопротивления	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
Контроль за системой водоснабжения общества	Регулярно	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием канализации	Регулярно	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По договору	Акты выполненных работ	Заведующий хозяйством

Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Регулярно	Акты	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно	График проветривания	Заведующий производством
Контроль за качеством уборки помещений в общества	Регулярно	Акты проверок в случае неисполнения	Заведующий хозяйством
Контроль за содержанием территории общества	Регулярно	Визуальный осмотр	Заведующий хозяйством
Контроль за соблюдением меню	Регулярно	Меню-требование	Заведующий производством
Контроль за гигиеной приема пищи	Регулярно	График дежурства	Заведующий производством
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:			
правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Регулярно	Инструкция	Заведующий производством
уборки столовой;	Регулярно	График уборки	Заведующий производством
правила мытья посуды;	Регулярно	Инструкция	Заведующий производством
контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках;	регулярно	Отметка в журнале ТВР	Заведующий производством
контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам;	регулярно	Технологическая карта	Заведующий производством
контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	при поступлении продуктов	Отметка в журнале входного контроля	Заведующий производством
контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	при поступлении продуктов	Отметка в журнале входного контроля	Заведующий производством

контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.	регулярно	Отметка в журнале входного контроля	Заведующий производством
контроль правильности кулинарной обработки;	регулярно	Инструкции	Заведующий производством
контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	регулярно	Инструкции	Заведующий производством
контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;	регулярно	Визуальный осмотр	Заведующий производством
соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни;	регулярно	Медицинские книжки	Заведующий производством
наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов контроль над рационом питания	регулярно		Заведующий производством
контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе	регулярно		Заведующий производством
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	регулярно	Гигиенический журнал	Медицинский работник
Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	регулярно	Отметка в журнале ТВР	Заведующий производством
Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	регулярно	Акты выполненных работ	Заведующий хозяйством

4.2 Производственные мероприятия

№ п/п	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. n 29н)		
	Персонал	**Исследования**	**Период**
1	**2**	**3**	**4**
1	Все работники столовой	осмотр терапевтом, психиатром, наркологом, неврологом, дерматовенерологом, отоларингологом, стоматологом, инфекционистом*	1 раз в год
		общий анализ крови	1 раз в год
		клинический анализ мочи	1 раз в год
		биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы и холестерина	1 раз в год
		электрокардиография	1 раз в год
		флюорографическое обследование органов грудной клетки	1 раз в год
		исследование крови на сифилис	1 раз в год
		исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций; серологическое обследование на брюшной тиф	по медицинским и эпидемиологическим показаниям
		исследования на гельминтозы	1 раз в год
		мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При приеме на работ , по медицинским и эпидемиологическим показаниям
	Все работники столовой	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз в год

		Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости
		Производственный контроль по организации и соблюдению работниками санитарно-противоэпидемического режима	
		прививка против дифтерии; прививка против кори для лиц в возрасте до 55 лет Своевременность проведения вакцинации гепатита В лиц, в возрасте до 55 лет Своевременность проведения вакцинации против краснухи у женщин в возрасте до 25 лет Своевременность проведения вакцинации против гриппа Иные виды вакцинации	1 раз в 10 лет прививка до 60 лет Не болевших, не привитых против кори или привитых однократно Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации 1 раз в год В соответствии с вновь принятыми нормативными и законодательными актами
2	Все женщины (дополнительно)	осмотр акушером-гинекологом ультразвуковое исследование органов малого таза	1 раз в год
		бактериологическое исследование на флору	1 раз в год
		цитологическое исследование на атипичные клетки	1 раз в год
3	Женщины в возрасте старше 40 лет (дополнительно)	маммография или УЗИ молочных желез	1 раз в год

4	Ответственный - заведующий производством	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Постоянно
5	Ответственный – медицинский работник	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно
6	Дополнительные медицинские противопоказания		
	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; 10) озена		

* - осмотр инфекционистом проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах, кроме производственных цехов/участков для которых осмотр инфекционистом обязателен.

Внимание! Территориальное Управление Роспотребнадзора может установить другую периодичность медицинских обследований и гигиенической аттестации или ввести дополнительные требования для получения медицинской книжки.

4.3 Лабораторно-инструментальные исследования

№ п/п	Вид исследования/объект исследования	Количество не менее	Кратность не реже
1. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях Общества			
1	Лабораторные исследования воды: Химические показатели Микробиологические показатели Органолептические показатели Обобщенные показатели Неорганические и органические вещества Радиологические показатели	2 пробы	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в год

2. Объем лабораторно-инструментальных исследований			
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спец. одежда персонала)	10 смывов	1 раз в год
3	Калорийность, выход блюд и соответствие состава блюд рецептуре (суточный рацион питания)	1 проба	1 раз в год
4	Контроль проводимой витаминизации блюд (третьи блюда)	1 блюдо	2 раза в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей)	5- 10 смывов	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (рабочее место)	2	2 раза в год в теплое и холодное время года
8	Исследование уровня шума в производственных помещениях	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	2	1 раз в год в темное время суток
3.Организация питания			
№ п/п	**Производственное мероприятия**	**Периодичность**	**Ответственный**
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	кладовщик
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	Декабрь, январь	Заместитель заведующего по АХР
3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	кладовщик
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	Заведующий производством
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Заведующий производством
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Заведующий производством, руководитель корпуса, медицинский работник
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	повар
8	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Ежедневно	Медицинский работник
6. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, отдел образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию			
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Заведующий хозяйством
2	Авария канализационной сети	По необходимости	Заведующий хозяйством
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	Заведующий хозяйством

4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Заведующий хозяйством
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Заведующий хозяйством
7. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз ЖБО, ТБО	Январь	Заместитель заведующего по АХР
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Заведующий хозяйством
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
4	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь	Заместитель заведующего по АХР
8. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех сотрудников	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Руководители корпусов
2	Обеспечение обработки рук сотрудников кожными антисептиками при входе на рабочее место	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3	Обеспечение незамедлительной изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Руководители корпусов
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Заведующий хозяйством

5	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, масок, перчаток не менее чем на 2 мес.	По необходимости	Заведующий хозяйством
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Руководители корпусов
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях с использованием бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	Заведующий хозяйством
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений	По графику после каждого занятия	Заведующий производством
9	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
10	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Заведующий хозяйством
11	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Заведующий производством
12	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Заведующий производством
13	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей, воспитанников и сотрудников, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	Заведующий хозяйством
14	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	Руководители корпусов

5 Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

6. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021г. и профессионально-гигиенической подготовке: в соответствии со штатным расписанием Общества и контрактом специализированной организации.

№ п/п	Наименование профессии	количество работающих		Вредные работы, вредные и (или) опасные производственные факторы (приказ МЗ и СР РФ №29 н от 28.01.2021г.)	№ пп по приказу Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 № 29Н
		Всего	из них женщин		
Административный персонал					
1	заведующий	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25

2	зам.заведующего по ВМР	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
3	зам. заведующего по АХР	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
Учебно-вспомогательный персонал					
4	делопроизводитель	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
5	специалист по кадрам	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
6	специалист по закупкам	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
7	заведующий хозяйством	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
Педагогический персонал					
8	воспитатель	11	11	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
9	методист	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
10	старший воспитатель	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
11	музыкальный руководитель	5	5	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
12	учитель-логопед	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
13	учитель-дефектолог	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
14	педагог-психолог	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
15	инструктор по ФИЗО	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
16	младший воспитатель	22	22	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25

Обслуживающий персонал:					
17	заведующий производством	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.23
18	повар	8	8	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.23
19	кухонный рабочий	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.23
20	кладовщик	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.23
21	кастелянша	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
22	грузчик	1	1	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25
23	уборщик служебных помещений	3	3	Работа в дошкольных образовательных организациях	Пр.1 п.25

7. План санитарно – оздоровительных мероприятий (ежегодно)

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Опрессовка отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июнь – июль
2	Озеленение территории	Май - июль
3	Благоустройство территории	май – сентябрь
4	Косметический ремонт помещений (по необходимости)	Июнь - август
5	Приобретение столовой и кухонной посуды, хоз.товаров	В течение года

8. План производственного контроля организации питания

8.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

Объект контроля	**Периодичность контроля**	**Ответственный исполнитель**	**Учетно-отчетная документация**
Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Заместитель заведующего по АХР	Контракты с поставщиками продуктов питания
Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража продукции
Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

8.2 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

Соответствие объема вырабатываемой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Соответствие объема вырабатываемой продукции
Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
Суточная проба	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

8.3 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима и относительной влажности
Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Кладовщик, повар	Журнал температурного режима
Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	завхоз	Визуальный контроль
Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежедневно	завхоз	Визуальный контроль

9. График проведения уборки

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка и мытье столов производится после каждого приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи удаляются	Ежедневно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

10. Договоры:

1. Договор на водоотведение и водопотребление.
2. Договор на теплоснабжение.
3. Договор на вывоз ТКО.
4. Договор на электроснабжение.
5. Договор на техническое обслуживание пожарной сигнализации.
6. Договор на оказание услуг по проведению санитарно-профилактических мероприятий
7. Договор на техническое обслуживание внутренних систем холодного водоснабжения, канализации, отопления, горячего водоснабжения
8. Договор на техническое обслуживание электрооборудования пищеблока
9. Договор на техническое регламентное обслуживание вентиляционного оборудования
10. договор на проведение лабораторных исследований питьевой воды, пищевых продуктов, смывов, физических факторов

11. Блок мероприятий контроля пищеблока Общества

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;

- температурно-временных параметров производства и хранения;

- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;

- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;

- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.);

- маркировки инвентаря и разделочных досок;

- сроков приготовления и реализации готовых блюд;

- массы нетто одной порции;

- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;

-еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т. п.

ФОРМА / ОБРАЗЕЦ

Диагностика, регулирование, контроль.
Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата:_____
Сотрудники пищеблока:
_____
_____
Комиссия:_____
_____

Цель: Проверить теоретические знания и практические умения работников отдела питания по санитарно-эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.
Методы: наблюдение, беседа.
Задачи:
1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.
3. Проанализировать наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока.
4. Определить наличие дезинфицирующих и моющих средств.
5. Соответствие сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Содержание:

№	Содержание исследования	№ карточки инструм. обследов.	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Санитарное состояние пищеблока и оборудования	№ 1	
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	№ 2	

3	Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока	№ 3	
4	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	№ 4	
5	Соответствие сроков хранения	№ 5	

Карточка № 1 «Санитарное состояние пищеблока и оборудования»

Дата: _____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей др.	
2	Санитарное состояние мебели: стеллажи для посуды, шкафа для моечных средств, столов и др.	
3	Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока	
4	Состояние и маркировка технологического оборудования: санитарное состояние, рабочее состояние.	
5	Эстетика пищеблока	

Карточка № 2 «Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов»

Дата:_____

Сотрудники пищеблока: _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Соблюдение условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия спец. транспорта, товарного соседства при транспортировке)	
2	Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, исправности холодильного оборудования; - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов; - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - правил товарного соседства; - отсутствия видимых признаков порчи продукции.	
3	Контроль на этапе технологического процесса: - соблюдения технологических процессов; - температурно-временных параметров производства и хранения;	

	- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, инвентаря, тары; - наличия и исправности необходимого технологического оборудования; - ассортимента и объема производимой продукции	

Карточка № 3 «Наличие необходимого оборудования, моющих средств для уборки пищеблока»

Дата:_____

Сотрудники пищеблока:_____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
1	Хранение ветоши: - наличие тары - наличие ветоши	
2	Уборочный инвентарь: - швабры, ведра с маркировкой - правильность хранения	
3	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	
4	Наличие моющих и дез.средств на пищеблоке, мерной посуды для моющих средств	
5	Наличие инструкций, соблюдение графика уборки	

Карточка № 4 «Контроль готовой продукции и кулинарных изделий»

Дата:_____

Сотрудники пищеблока:_____

№	Вопросы	Комментарии, оценка (соотв. \ несоотв.)
	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: - органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.);	
	- маркировки инвентаря и разделочных досок;	
	- массы нетто контрольной порции;	
	- массы нетто одной порции;	
	- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.	

Карточка № 5 «Соответствие сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов»

Дата:_____

Сотрудники пищеблока:_____

Цель проверки: выборочная проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

Вывод:_____

_____

_____

_____

Подписи:

_____ _____

_____ _____

_____ _____

_____

_____

12 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
4) Журнал учета лабораторного контроля
5) Гигиенический журнал
6) Личные медицинские книжки каждого работника
7) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
10) Журнал учета температуры в холодильниках
11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
12) Журнал учета дезинфекции и дератизации
13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
16) Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
17) Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров
18) Журнал учёта получения и использования дезинфицирующих средств
19) Журнал термометрии сотрудников
20) Журнал термометрии работников пищеблока
21) Журнал кварцевания
22) Журнал термометрии воспитанников