

СОГЛАСОВАНО Протокол общего собрания работников СП МАОУ «СОШ № 20 с УИОП» № 2 от 01.10.2025г.	УТВЕРЖДЕНО Директор МАОУ «СОШ № 20 с УИОП»  Н.А.Халилуллина/ приказ № 193/ОД от 07.10.2025 г. 
---	---

ПРОГРАММА (план)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 санитарно-противоэпидемических (профилактических)
 мероприятий при осуществлении образовательной
 деятельности в структурном подразделении
МАОУ «СОШ № 20 с УИОП»

Гремячинск, 2025 г.

Настоящая программа производственного контроля 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», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих **процедур** для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления):

1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.
2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.
4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.
5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.
9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции,

дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

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

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений 	Должностная инструкция директора
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ директора

3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ директора
4	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; 	Приказ директора
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ директора

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабже ния	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 2.1.4.1074- 01	Протокол

				доготовочно м (2 пробы)		
8	Санитарно- бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/ п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель - дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год

10	Обслуживающий персонал	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
----	------------------------	---	-------------	----------------

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

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	-	-	-

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Выписка из реестра лицензий по состоянию на 13.07.2023 г. Регистрационный номер № Л035-01212-59/00204727
2	Медицинская	ГАУЗ ПК «Городская клиническая больница № 4» (договор № 34/2025 от 16.01.2025 г.).

6. Мероприятия, предусматривающие 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	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник

Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз Ответственный по питанию
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию , медработник
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Завхоз
– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;			
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Завхоз
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник, воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с НКПП.	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Выявление больных и паразитоносителей	СП 3.3686-21(п.3341)	1 раз в год	Медработник
Осуществление санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий (дезинвазия)	СП 3.3686-21 (п.3341)	По мере необходимости	Медработник
Санитарно-паразитологические исследования после	СП 3.3686-21 (8 приложения 36)	По мере необходимости	Медработник

завершения дезинвазии			
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Завхоз
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;

		<ul style="list-style-type: none"> • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Директор, старший воспитатель
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник

5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старший воспитатель
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор, старший воспитатель
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор, старший воспитатель

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП структурного подразделения МАОУ «СОШ № 20 с УИОП» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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 утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Терминология

В настоящем разделе использованы следующие термины соответствующим и определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

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

Опасность: потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: вид опасности с конкретными признаками.

Риск: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск: риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск: риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность: отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

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

Управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению: использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению: использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг: проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга: совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит): систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой

лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка: проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и в следствие 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 - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции: пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение; хранения сырья; производство пищевой продукции, в том числе помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции; реализация готовой продукции; персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

практически равна нулю,
незначительная,
значительная и высокая.

2.Критерии тяжести последствий:

легкое,
средней тяжести,
тяжелое,
критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдение графика приёма пищи, реализация готового	При выполнении контрольных мероприятий степень риска	ККТ не устанавливается, задача: получить
--	---	---	--	--

		питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в СП. Договор с поставщиками продуктов питания.	отсутствует	нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	<p><i>Биологическое</i></p> <p>-загрязнение патогенными м/о</p> <p>-нарушение целостности упаковки,</p> <p>-нарушение условий транспортировки,</p> <p>-поставка продукции не в таре производителя.</p> <p><i>Химическое:</i> с/х пестициды.</p> <p><i>Физическое:</i></p> <p>-грызуны, жучки, примеси</p>	<p>Входной контроль</p> <p>Визуальный осмотр транспорта поставщика</p> <p>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска незначительна</p>	<p>ККТ на входящем контроле поступающего сырья</p>
Хранение продуктов на складе	<p><i>Биологическое:</i></p> <p>-при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);</p> <p>-рост патогенных м/о</p> <p>повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p><i>Химическое:</i></p> <p>-загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция).</p> <p>Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой)</p> <p>Исправная работа холодильного оборудования</p> <p>Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (журнал размораживания холодильников)</p> <p>Дератизация (договор с обслуживающей организацией)</p> <p>Проведение</p>	<p>Степень риска высокая</p>	<p>ККТ-хранение продуктов на складе</p>

		генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) Соблюдение личной гигиены		
Подготовка посуды и инвентаря	<i>Механическая:</i> сколы, острые края, опасность порезов <i>Биологическая:</i> загрязнение патогенными м/о и их рост <i>Химическая:</i> загрязнение моющими средствами, дезинфектант ом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин Санитарное содержание помещения пищеблока	Степень Риска незначительна	ККТ не устанавливаетс я
Кулинарная обработка	<i>Биологическое:</i> загрязнение патогенными микроорганизмам и и их рост <i>Химическое:</i> Загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	Соблюдение технологии Приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая	ККТ- Кулинарная обработка
Реализация (раздача)	<i>Биологическая: при нарушении технологии приготовления</i>	Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительна я	ККТ- раздача
Прием пищи детьми	<i>Биологическое загрязнение</i>	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены младшим	Степень Риска незначительна я	ККТ- прием пищи

		воспитателем Соблюдение правил мытья посуды (инструкция)		
--	--	---	--	--

Определение (перечень) контрольных критических точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Докумен тация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; чистота оборудования и помещения; содержание склада; исправность холодильного оборудования	Кладовщик	Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока, выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Инструкция разведения дез.средств. Журнал тех.контроля оборудования. Технологические карты

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

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.

Система мониторинга

№п /п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и Влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки Каждого работника.
		Контроль за соблюдением		Журнал учета включения

		санитарных норм		бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

Разработка корректирующих действий

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП.

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся

		пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.
--	--	--

Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга ККТ и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса выделенных ККТ. Документация программы ХАССП должна включать:

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

Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения директором МАОУ «СОШ № 20 с УИОП» 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.

Приложение 1

План производственного контроля

в структурном подразделении МАОУ «СОШ № 20 с УИОП»

№	Направления производственного контроля	Наименование мероприятий	Периодичность мероприятий	Ответственные исполнители
1	Требования к территории СП, групповым участкам	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно	Воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневого навеса	Ежедневно	Завхоз
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	Дворник
		Проверка оборудования на участках СП по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	Завхоз, дворник
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в квартал	Старший воспитатель, завхоз
		Проверка уборки участка	Ежедневно	Завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Воспитатели, завхоз, младшие воспитатели
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Завхоз
		Осмотр технического состояния здания	Весна-осень	Комиссия по обследованию здания, помещений и территории СП
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	Воспитатели
		Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Воспитатели
		Уход за растениями	Ежедневно	Воспитатели
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	Воспитатели
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	Завхоз
		Проверка уровней естественного освещения	1 раза в год	Завхоз
		Проверка чистки оконных стекол	По графику	Завхоз, младшие воспитатели
5	Требования к	Проверка температурного	Ежедневно	Воспитатели,

	отопительной системе	режима, проветривания		младшие воспитатели
		Ведение журнала температурного режима	Во время отопительного сезона	Младшие воспитатели
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Завхоз
		Проверка проведения генеральной уборки	Еженедельно	Медицинский работник, завхоз
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	Заведующий
		Проверка смены постельного белья и полотенце	1 раз в неделю	завхоз
		Проверка маркировки постельного белья, полотенце	1 раз в неделю	Младшие воспитатели
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Завхоз
		Проверка выполнения режима организации питания	Ежедневно	Старший воспитатель
		Проверка суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
		Проверка поступающих продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	Ежедневно	Ответственный по питанию
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель воспитатели
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Старший воспитатель, завхоз, воспитатели
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	Старший воспитатель, завхоз
9	Требования к организации режима дня и НОД	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	Старший воспитатель
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель

		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель
		Проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	Ежемесячно	Старший воспитатель
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаляющих мероприятий	Ежедневно	Старший воспитатель
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель
11	Требования к организации приема детей в СП	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	Медицинский работник
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинский работник
		Проверка прохождения медосмотров	1 раз в год	Старший воспитатель, медицинский работник

Приложение 2

План работы бракеражной комиссии в структурном подразделении МАОУ «СОШ № 20 с УИОП»

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель бракеражной комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического	Постоянно	Член комиссии

состояния пищеблока		
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (во время родительских встреч, собраниях)	2 раза в год, согласно плана работы с родителями (законными представителями)	Председатель комиссии

Приложение 3

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
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2.	Журнал учета температуры и влажности в кладовых помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3.	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
4.	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
5.	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинский работник
6.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник
7.	Личные медицинские книжки работников	Ежедневно	Медицинский работник
8.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Завхоз
9.	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Медицинский работник

Приложение 4

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 осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- Журнал здоровья работников;
- Личные медицинские книжки работников;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание технологического оборудования);

- Журнал учета температуры в холодильниках;
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовых.

Приложение 5

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в СП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП.	В течение года	Директор, старший воспитатель
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	В течение года	Директор, старший воспитатель
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	В течение года	Завхоз, повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	В течение года	Завхоз, повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	В течение года	Завхоз
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	В течение года	Завхоз
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	В течение года	Медицинский работник, работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	В течение года	Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	В течение года	Медицинский работник
		Выбор способов, установление периодичности	В течение года	Кухонный работник,

		проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования и инвентаря. Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		завхоз
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	В течение года	Завхоз, повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		В течение года	Старший воспитатель, завхоз
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	В течение года	Старший воспитатель, завхоз
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		В течение года	Старший воспитатель, завхоз
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация не соответствующей продукции	В течение года	Старший воспитатель, завхоз