

ПРИНЯТО
Протокол общего трудового собрания
№ _____ от 14.04. 2022г

УТВЕРЖДЕНО
Директор МКОУ Добромысловская СОШ
О.Л.Слученкова
Приказ № 29 от 14.04. 2022г



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности**

детского сада «Лукоморье» филиала МКОУ Добромысловской СОШ

(с применением принципов ХАССП)

п.Добромысловский, 2022г

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 и утвержденными санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным Законом от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКОУ Добромысловская СОШ- филиал детский сад «Лукоморье (далее – Филиал) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). 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 (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, 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)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ), в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ, в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Филиале является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

2. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: *Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Добромысловская средняя общеобразовательная школа – филиал детский сад «Лукоморье» (МКОУ Добромысловская СОШ- филиал детский сад «Лукоморье»)*

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: *Образовательная: дошкольное образование; медицинская: осуществление утреннего приема детей, для выявления заболевших детей, своевременную их изоляцию; осуществление планового обследования детей на гельминтозы; организация противоэпидемических мероприятий; ведение утвержденных форм учетной и отчетной медицинской документации.*

Юридический адрес: 662680, Красноярский край, Идринский район, п.Добромысловский, ул.Садовая, д.6

Фактический адрес: 662680, Красноярский край, Идринский район, п.Добромысловский, ул.Ленина, 13

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее одноэтажное здание

Площадь: 308,4 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер)

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, от школьной сети

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованная

Система канализации: имеет свою канализацию

3. 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда № 988н, Минздрава № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

4. Термины, определения и сокращения

В настоящей программе использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;
- группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП;

- опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека;
- опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками;
- риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;
- допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя;
- недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска;
- безопасность - отсутствие недопустимого риска;
- анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;
- предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;
- корректирующее действие (КД) - 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 (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;
- 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.

5. Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- I. Организация работ по применению программы.
- II. Проведение анализа рисков.
- III. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
- IV. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- V. Разработка системы мониторинга ККТ.
- VI. Разработка корректирующих действий.
- VII. Внедрение принципов ХАССП.
- VIII. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
- IX. Документация программы ХАСС.
- X. Приложения.

I. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации определяет и документирует Политику ХАССП (Приложение 1) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей. Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах (Приложение 2).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности. Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Филиала с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей дошкольного возраста (Приложение 3)
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение 4).
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение 5).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (Приложение 6).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 7).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 8).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля.

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. 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 учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, столовая, спальни, приемные, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, Отдел образования администрации Идринского района, Роспотребнадзор г. Минусинска об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске (Приложение 9).

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля:

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

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

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

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также за транспортировкой, хранением и реализацией продукции;
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора МКОУ Добромысловской СОШ .

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

II. Проведение анализа рисков.

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проводится анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

Химические опасности: источниками Химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

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

Основываясь на вышеизложенном, определяются зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

А так же оценивают тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая
• Формирование ассортиментного перечня продукции			
<p><i>Биологические:</i></p> <p>-эпидемиологически опасные блюда</p> <p>-поступление</p>	<p>-договора с поставщиками - управление поставками - анализ и корректировка меню</p> <p>-планирование расхода продукции</p>	<p>При выполнении контрольных плановых мероприятий - риск не велик</p>	<p>не устанавливается.</p>
• Поступление продуктов			
<p><i>Биологические</i> загрязнение патогенными м/о</p> <p>-нарушение целостности упаковки, условий транспортировки -</p> <p><i>химические:</i></p> <p>-с/х пестициды, <i>физические:</i></p> <p>-грызуны, жучки, примеси</p>	<p>Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками.</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска не велика</p>	<p>Можно установить</p>
• Хранение продуктов			
<p><i>Биологические:</i> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д),</p> <p>-рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д</p>	<p>Правильное хранение и контроль за микроклиматом в холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и</p>	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно - критическую точку (ККТ)</p>
<p>-<i>химическое:</i></p> <p>-загрязнение дезинфектантом, Моющим средством</p>	<p>Размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок. Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов.</p>		
• Подготовка посуды и инвентаря			

<p><i>Механические:</i> Сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p><i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост,</p> <p><i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (приложение № 5.1)</p>		
<p>• <i>Кулинарная обработка</i></p>			
<p><i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост,</p> <p><i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, -соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
<p>• <i>Реализация (раздача) пищи</i></p>			
<p><i>Биологические:</i> При нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи</p>	<p>Степень риска высокая</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
<p>• <i>Прием пищи детьми</i></p>			
<p><i>Биологические:</i> Загрязнение и их рост</p>	<p>Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>-соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>Степень риска высокая при соблюдении всех требований</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

III. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек

процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1 *Приемка сырья* - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании

детей дошкольных организациях. (Приложение № 16)

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (Приложение № 17)

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 16) и не использует перечень продуктов, указанных в СанПиН 2/3/2.4.3590-20 (Приложении №15).

2.Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 11)

3.Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4.Реализации готовой пищевой продукции - снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 18). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

IV.Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
• ККТ - Приемка сырья			
-Сопроводительная документация	отсутствует	завхоз	Приложение № 10
- Целостность упаковки	нарушена		
• ККТ - Хранение поступающего пищевого		сырья	
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание холодильного оборудования - Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	завхоз	Приложение № 11
• ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение № 5.1
• ККТ -реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК 10дневное меню,

V.Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть 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 (*Приложение № 20*)

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
• ККТ – Приемка сырья		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (<i>Приложение 10</i>)
• Хранение поступающего пищевого сырья		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (<i>Приложение 10</i>)
Контроль за температурным режимом	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

холодильного оборудования.		(<i>Приложение 11.</i>)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (<i>Приложение 21</i>)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (<i>Приложение 22</i>)
• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		
Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (<i>Приложения 23</i>) Личные мед. книжки каждого работника.
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы (приложение 31)
• Реализация готовой продукции		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (<i>Приложение 14. 1</i>)
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (<i>Приложение 14</i>)

VI. Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

6.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в разделе IV настоящей части, от установленных предельных значений.

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
• ККТ - Приемка сырья	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление завхозом акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	

Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
• <i>Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Меры по устранению</i>
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
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.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.
7. Иное.

VII. Внедрение принципов ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в ДОУ

1. Политика ДОУ в области качества и безопасности выпускаемой продукции
(Приложение № 1)
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. 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.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья;	Каждая партия	Завхоз (работа в ФГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: - сроки и условия хранения пищевой продукции; - время смены кипяченной воды; - t холодильного оборудования	Ежедневно	Завхоз
		Завхоз, повар

Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов;	Каждый технологический цикл	завхоз
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции;		медработник
Наличие согласованного примерного 10-ти дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	завхоз
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	завхоз
Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: —проведение витаминизации третьих блюд; —использование витаминизированных продуктов	завхоз
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством	Завхоз
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	завхоз
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством	повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медработник
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	завхоз
<i>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</i>		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	ежедневно	медработник
Термометрия повара	ежедневно	медработник
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинской аптечки. - Аптечка находится на пищеблоке.	медработник
Контроль за прохождением	Профилактический осмотр и санминимум	медсестра

обязательного профилактического осмотра и санитарно-гигиенического обучения	сотрудников (1 раз в год).	
<i>Контроль охраны окружающей среды</i>		
Дезинфекция	По мере необходимости	завхоз
Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	завхоз
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	завхоз

VIII. 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 рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение 24*);
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

IX. Документация программы ХАССП.

1. Документация программы ХАССП должна включать:
 - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение 1*);
 - приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в *Приложении 2*);
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у завхоза)
 - информацию о производстве (*План-схема пищеблока* в *Приложении 26*);
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП (*Приложение 31*)
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.
2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 10)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 14)
- Журнал витаминизации блюд (Приложение 13)
- Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 28)
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 30)
- Гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение 21)
- Журнал здоровья сотрудников (Приложение 21.1)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 28)
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 21)
- Журнал учета температуры в холодильном оборудовании (Приложение 11)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (санитарный паспорт объекта) (Приложение 29)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Приложение 22)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 10)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 20)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 24)
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение № 15)
- Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов. (Приложение № 16)
- Требования к состоянию меню для организации питания детей. (Приложение 3)
- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. (Приложение 4)
- Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (Приложение 5)
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия. (Приложение 6)
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров. (Приложение 7)
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов. (Приложение 17)
- Перечень оборудования пищеблока. (Приложение 25)
- Технологическая карта. (Приложение 12)
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. (Приложение 14.1)
- Требования к соблюдению санитарных правил. (Приложение 8)
- Требование к оборудованию пищеблока. (Приложение 19)

