

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида №12»*

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ №12

*Абу*

Н.М. Абусева

*11.01.* 2021г *1/1/1*



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
в пищеблоке детского сада**

Сорочинск, 2021

| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение<br>«Детский сад комбинированного вида №12»  | Издание: 1      Лист 2 из 32 |

## СОДЕРЖАНИЕ

| №п /п | Наименование разделов                                                                                                                                | Номера страниц |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.    | Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия.<br>Информация о производстве                                                           | 3              |
| 2.    | Информация о продукции                                                                                                                               | 6              |
| 3.    | Общие положения                                                                                                                                      | 6              |
| 4.    | Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью | 6              |
| 5.    | Программа предварительных мероприятий                                                                                                                | 10             |
| 6.    | Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований                                                                                   | 18             |
| 7.    | Готовность к возможным аварийным ситуациям                                                                                                           | 21             |
| 8.    | Ответственность и полномочия                                                                                                                         | 22             |
| 9.    | Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля                                              | 23             |
|       |                                                                                                                                                      |                |

| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»     | Издание: 1      Лист 3 из 32 |

## 1. Информация о предприятии

### Краткая характеристика предприятия

|                                                                      |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование предприятия                                             | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №12" |
| Юридический адрес                                                    | 461630, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул. Карла-Маркса, д. 177 «а»                         |
| Адрес местонахождения пищеблоков (предприятия общественного питания) | 461630, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул. Карла-Маркса, д. 177 «а»                         |
| Руководитель: ФИО, должность                                         | Абусева Нурзия Магауна, заведующий                                                                    |
| телефоны                                                             | 8(35346) 4-32-98                                                                                      |
| e-mail                                                               | s06sadik@gmail.com                                                                                    |
| ОГРН, ИНН                                                            | ИНН/КПП 5647020420/564701001<br>ОГРН: 1175658014245                                                   |

### Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду от 1,5 до 7 лет. Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоке, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

Здание пищеблока введено в эксплуатацию 1981 году. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

| Помещения, оборудование             | Наличие, шт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Производственные помещения:</b>  | В пищеблоке отсутствует цеховое деление. В наличии имеется: 1. Электрические плиты с духовкой, вытяжка<br>2. 2-х секционная мойка<br>3. стол для работы с сырой продукцией<br>4. стол для работы с вареной продукцией<br>5. водонагреватель<br>6. раковина для мытья рук работников пищеблока<br>7. стол для готовой продукции<br>8. стол для хранения хлеба<br>9. мясорубка<br>10. стеллаж для хранения кухонной посуды<br>11. весы напольные |
| Мясо-рыбный участок<br>Оборудование |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»     | Издание: 1      Лист 4 из 32 |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Овощной участок Оборудование            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Холодный цех Оборудование               |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Горячий цех Оборудование                |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Линия раздачи                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Моечная кухонной посуды Оборудование    |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Дезрастровная                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Комната холодильного оборудования       |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Складские помещения</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Склад продуктов                         | <p>Имеется:</p> <p>Стеллажей – 2-этажный стеллаж 2 шт. Холодильников – 3 шт.</p> <p>Морозильная камера – 3 шт.</p> <p>Весы – 1 шт.</p> <p>приборы для измерения температуры воздуха – 2 шт.</p> <p>приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры – 1 шт.</p> |
| <b>Бытовые помещения для персонала:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Гардероб для персонала                  | Шкаф (или вешалки) для раздельного хранения верхней одежды – имеется                                                                                                                                                                                                            |

| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»     | Издание: 1      Лист 5 из 32 |

|                                                               |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ла                                                            | шкаф санитарной одежды – нет                                     |
| Туалет с раковиной для мытья рук                              | Не имеется                                                       |
| Душевая                                                       | Не имеется                                                       |
| Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом | На пищеблоке для работников кухни выделено место для приема пищи |

### 1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Поточность технологического процесса не обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода. В детском саду в отопительный сезон горячее водоснабжение поступает через водонагреватель, который установлен в производственном помещении.

Кипяченая вода приготавливается на пищеблоке в эмалированном баке. Кипятится не менее 5 минут. Младшие воспитатели наливают воду в чайники, в каждой группе имеются два подноса – для чистых бокалов и второй для использованных. Воду меняют каждые 3 часа. Фиксируют время смены воды на бирке чайника.

Канализация – центральная.

Отопление центральное.

В детском саду на пищеблоке имеется локальная вытяжная вентиляция над газовой плитой.

В детском саду на прачечной приточно-вытяжная вентиляция.

В детском саду на пищеблоке светильники закрытого типа (люминесцентные лампы).

На пищеблоке кварцевание проходит согласно графику – 3 часа рабочую смену с 7.00-18.00

## 2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №12» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденного заведующим.

## 3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «Об безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

|                                                                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»     | Издание: 1      Лист 6 из 32 |

(профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля

пищевых блоков с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

**Целью** программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

#### 4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

| п/п                                    | Наименование документа                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Федеральные законы</b>              |                                                                                                                                                                                  |
| 1.1.                                   | Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»                                                                                 |
| 1.2.                                   | Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»                                                                                           |
| 1.3.                                   | Закон РФ от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»                                                                                                                    |
| 1.4.                                   | Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»                                                                                                          |
| 1.5.                                   | Федеральный закон от 26.12.2008г. №294 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»                  |
| 1.6.                                   | Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об обороте товаров производственного назначения»                                                                                       |
| 1.7.                                   | Федеральный закон от 10.01.2002г. №7-ФЗ «Об охране окружающей среды»                                                                                                             |
| 1.8.                                   | Федеральный закон от 28.12.2013г. №426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»                                                                                                   |
| <b>Технические регламенты</b>          |                                                                                                                                                                                  |
| 2.1.                                   | ТР ТС 021/2011 «Об безопасности пищевой продукции»                                                                                                                               |
| 2.2.                                   | ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»                                                                                                                         |
| 2.3.                                   | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»                                                                                                  |
| 2.4.                                   | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»                                                                                                                 |
| 2.5.                                   | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                                                               |
| 2.6.                                   | ТР ТС 033/2013 «Об безопасности молока и молочной продукции»                                                                                                                     |
| 2.7.                                   | ТР ТС 034/2013 «Об безопасности мяса и мясной продукции»                                                                                                                         |
| 2.8.                                   | ТР ЕАЭС 040/2016 «Об безопасности рыбы и рыбной продукции»                                                                                                                       |
| 2.9.                                   | ТР ЕАЭС 044/2017 «Об безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»                                                                                 |
| 2.10.                                  | ТР ТС 005/2011 «Об безопасности упаковки»                                                                                                                                        |
| 2.11.                                  | ТР ТС 010/2011 «Об безопасности машин и оборудования»                                                                                                                            |
| <b>Постановления, приказы, решения</b> |                                                                                                                                                                                  |
| 3.1.                                   | Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020г. №1515 «Правила оказания услуг общественного питания»                                                                        |
| 3.2.                                   | Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование |

| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12"     | Издание: 1      Лист 7 из 32 |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»                                                                                                                                                 |
| 3.3.                      | Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3.4.                      | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся пред-варительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» |
| 3.5.                      | Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организаций»                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.7.                      | Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.8                       | Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.9                       | Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Санитарные правила</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4.1.                      | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.2.                      | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.                      | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.4.                      | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»                                                                                                                                                                                                    |
| 4.5.                      | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4.6                       | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.7                       | СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электромагнитных полей»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4.8                       | СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.9                       | СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и отхождению производственных отходов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4.10                      | СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4.11                      | СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4.12                      | 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»                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |                              |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»     | Издание: 1      Лист 8 из 32 |

|                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.13                                                              | СПЗ.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования организации проведения дератизационных мероприятий»                                                         |
| 4.14                                                              | СПЗ.2.2.1327-03 «Гигиенические требования организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»                              |
| 4.15                                                              | СПЗ.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                            |
| 4.16                                                              | СПЗ.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»                                                                                                                           |
| 4.17                                                              | СПЗ.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»                                               |
| 4.18                                                              | СПЗ.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»                                                                                                                  |
| 4.19                                                              | СПЗ.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»                                                                                                              |
| 4.20                                                              | СПЗ.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»                                                                                                                              |
| 4.21                                                              | СПЗ.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»                                                                                |
| 4.22                                                              | СПЗ.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»                                                                                                 |
| 4.23                                                              | СПЗ.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»                                                                                                                             |
| 4.24                                                              | СПЗ.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»                                                                                                                         |
| 4.25                                                              | СПЗ.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»                                                                                                 |
| <b>Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.</b> |                                                                                                                                                                      |
| 5.1.                                                              | СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»                                                                  |
| 5.2.                                                              | ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»                                                                    |
| 5.3.                                                              | МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»                                               |
| 5.4                                                               | Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»                              |
| <b>ГОСТы</b>                                                      |                                                                                                                                                                      |
| 6.1.                                                              | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»                                                                                                |
| 6.2.                                                              | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»                                                  |
| 6.3.                                                              | ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»                                                                                               |
| 6.4.                                                              | ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»                                    |
| 6.5                                                               | ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»                                                                                        |
| 6.6                                                               | ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»                                              |
| 6.7                                                               | ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» |
| 6.8                                                               | ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»                                            |
| 6.9                                                               | ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»            |



| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 9 из 32 |
|                                                                                                       |                              |

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

#### ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

| № п/п | Наименование программы | Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей                             | Периодичность действия                   | Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований                                                              | Должность ответственного лица |
|-------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1.    | Инфраструктура         | Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием         | Постоянно                                | План помещений                                                                                                               | Заведующий                    |
|       |                        | Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния. | По мере необходимости, в связи споломкой | Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ                                                                          | Зам. заведующего по ХР        |
|       |                        | Уборка прилегающей территории<br>Чистка и вывоз снега<br>Удаление растительности            | Ежедневно<br><br>По мере необходимости   | Договор (при необходимости) Акты выполненных работ                                                                           | Зам. заведующего по ХР        |
| 2.    | Производственная среда | Обеспечение последовательности технологических процессов.                                   | Постоянно                                | План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. | Шеф-повар                     |

| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP                        |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 10 из 32 |

|                              |  |                                                                                                                    |                                                               |                                                                                                                                                                      |                        |
|------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                              |  | Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением                                                 |                                                               | Визуальный контроль наличия маркировки помещений                                                                                                                     |                        |
|                              |  | Контроль санитарного состояния производственного и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки | Ежедневно                                                     | Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок                                                                                             | Зам. заведующего по ХР |
| <b>3. Инженерные системы</b> |  | Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве                                 | Постоянно                                                     | Договор на водоснабжение<br>Наличие водонагревателей                                                                                                                 | Зам. заведующего по ХР |
|                              |  | Контроль работы и состояния осветительных приборов                                                                 | Постоянно<br>По результатам контроля планирования мероприятий | Визуальный контроль                                                                                                                                                  | Зам. заведующего по ХР |
|                              |  | Контроль работы и состояния отопительных приборов                                                                  | Постоянно<br>По результатам контроля планирования мероприятий | Визуальный контроль                                                                                                                                                  | Зам. заведующего по ХР |
|                              |  | Контроль работы и состояния вентиляционной системы                                                                 | Постоянно<br>По результатам контроля планирования мероприятий | Визуальный контроль. Договоры<br>Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации | Зам. заведующего по ХР |

|                                                                                                        |  |                             |  |                           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------|--|---------------------------|--|
|                                                                                                        |  |                             |  | ,ос-<br>вещенияипомещений |  |
| ПрограммаобеспечениябезопасностипищевойпродукциинаосновепринциповХАСС                                  |  |                             |  |                           |  |
| П                                                                                                      |  |                             |  |                           |  |
| Муниципальноебюджетноедошкольноеобразовательно<br>еучреждение«Детскийсад комбинированного вида<br>№12" |  | Издание: 1      Лист 11из32 |  |                           |  |

|    |                                                                                |                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                                             |                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    |                                                                                | Контроль работы систем водо-отведения, осмотр люков, откачка сточных вод, очистка системы канализации и водоотведения.   | Постоянный,По мере необходимости | Визуальныйконтроль Договор со специализированной организацией. Журналпрофилактическогоосмотра и ремонта оборудования, вентиляциионнойсистемы,водоснабжения, канализации,освещенияипомещений | Зам. заведующего по ХР |
| 4. | <b>Техническоеобслуживаниеоборудования, пригод-ность инвентаря,посуды,тары</b> | Выбор оборудования, инвентаря,посуды итарысучетомтребованийобеспеченияпищевой безопасности                               | По мере необходимости            | Паспорта на оборудованиеДокументы, подтверждающие соответствиеустановленнымтребованиям Актыисписания                                                                                        | Зам. заведующего по ХР |
|    |                                                                                | Размещение технологическогооборудования с обеспечениемнеобходимого пространства дляосуществлениятехнологических операций | По мере необходимости            | Схемы размещенияоборудования                                                                                                                                                                | Зам. заведующего по ХР |

|  |  |                                                     |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
|--|--|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  |  | Планирование и проведение обслуживания оборудования | По мере необходимости, в случае поломки | Разовые договора на техническое обслуживание оборудования.<br>График ППР и ТО оборудования отсутствует<br>Акт выполненных работ.<br>Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения помещений | Зам.<br>заведующего<br>по ХР |
|  |  | Осмотр оборудования перед эксплуатацией             | По мере необходимости                   | Визуальный контроль. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения помещений                                                                                                                | Повар                        |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 12 из 32

|    |                                                                              |                                                                                                    |                          |                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|    |                                                                              | Проведение поверки СИ                                                                              | Согласно графика поверки | Паспорт на СИ<br>Свидетельство о поверке                                                                                                                                                                                                            | Зам.<br>заведующего<br>по ХР |
| 5. | <b>Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</b> | Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств | Постоянно                | Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | Зам.<br>заведующего<br>по ХР |

|  |  |                                                                                                                    |                      |                                                                                                                                                                             |                        |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  |  | Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельном отведенном месте с нанесенной маркировкой     | Постоянно            | Журнал выдачи дезинфицирующих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по применению моющих дезинфицирующих средств от производителя | Зам. заведующего по ХР |
|  |  | Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки | Постоянно            | Маркировка на инвентаре                                                                                                                                                     | Шеф-повар              |
|  |  | Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте                                           | Постоянно            | Визуальный контроль. Инструкция по обработке уборочного инвентаря                                                                                                           | Шеф-повар              |
|  |  | Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.                   | Согласно инструкциям | Инструкция по уборке помещений. Инструкция по мытью столовой посуды. Инструкция по обработке оборудования                                                                   | Шеф-повар              |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1 Лист 13 из 32

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | <p>ния</p> <p>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов</p> <p>Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок</p> |  |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|    |                |                                                                                   |                                            |                                                                                                                                                                        |                        |
|----|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    |                | Контроль работы бактерицидной лампы                                               | Ежедневно                                  | Журнал учета работы бактерицидных ламп                                                                                                                                 | Шеф-повар              |
|    |                | Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств | Постоянно                                  | Визуальный контроль                                                                                                                                                    | Шеф-повар              |
| 6. | Личная гигиена | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом                          | Постоянно                                  | Инструкция по личной гигиене персонала                                                                                                                                 | Медсестра<br>Шеф-повар |
|    |                | Организация периодических медицинских осмотров                                    | При поступлении, в последующем 1 раз в год | Договор на проведение медицинских осмотров<br>Личная медицинская книжка<br>Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала            | Заведующий             |
|    |                | Осмотр персонала перед допуском к работе                                          | Ежедневно<br>Каждую смену                  | Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                                                      | Медсестра              |
|    |                | Профессиональная и гигиеническая подготовка                                       | Нереже 1 раз в год                         | Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки<br>Личные медицинские книжки<br>Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения | Заведующий             |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 14 из 32

|  |  |                                                                    |             |                                                        |                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
|  |  |                                                                    |             | персонала                                              |                              |
|  |  | Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью | 1 раз в год | Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви | Заведующий                   |
|  |  | Организация стирки санитарной и специальной одежды                 | Постоянно   | Должностная инструкция                                 | Зам.<br>заведующего<br>по ХР |

|    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |               |                                                                                                                                                  |                        |
|----|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 7. | <b>Борьба с вредителями(насекомы и грызуна-ми)</b> | Организация работ по дератизации и дезинсекции                                                                                                                                                                             | 1 раз в месяц | Договор на проведение дератизации и дезинсекции ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис-Запад», по договору, ежемесячно, Акты выполненных работ | Зам. заведующего по ХР |
|    |                                                    | Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах). | Постоянно     | Визуальный осмотр                                                                                                                                | Зам. заведующего по ХР |
|    |                                                    | Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами                                                                                                                                                                   | Постоянно     | Визуальный контроль                                                                                                                              | Зам. заведующего по ХР |
|    | <b>Обращение с</b>                                 | Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении                                                                                                           | Постоянно     | План помещений<br>Визуальный контроль<br>Инструкция по удалению отходов                                                                          | Зам. заведующего по ХР |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 15 из 32

|    |                              |                                           |           |                                                   |      |
|----|------------------------------|-------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|------|
| 8. | <b>отходами производства</b> | Обеспечение своевременного вывоза отходов | Постоянно | Договор ТКО/21/628 на оказание услуг по обращению | Зам. |
|----|------------------------------|-------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|------|

|    |                                                    |                                                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |
|----|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    |                                                    | Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО          | Постоянно              | с<br>твердыми коммунальными отходами от 30.12.2020г.<br>Акты выполненных работ<br>График вывоза отходов<br>Инструкция об утилизации отходов                                                                                                                                                                                                                     | заведующего<br>по ХР   |
| 9. | <b>Управление закупками.<br/>Входной контроль.</b> | Входной контроль                                         | Каждая партия          | Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака, а также портящейся пищевой продукции<br>Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов<br>Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы<br>Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. | Кладовщик              |
|    |                                                    | Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку | Каждая партия          | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кладовщик              |
|    |                                                    | Оценка, выбор и одобрение поставщиков                    | До заключения договора | Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Заведующий             |
|    |                                                    | Контроль за соблюдением условий                          | Постоянно              | Маркировочные ярлыки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Зам. заведующего по ХР |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 16 из 32



|     |                                                              |                                                                                                                                                                                                          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|-----|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 10. | <b>Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции</b> | вий хранения(хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарно-го соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов). |                     | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.<br>Журнал учета температурного режима холо-дильного оборудования.<br>Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов                                                                                                               |            |
|     |                                                              | Обеспечение холодильным оборудованием.                                                                                                                                                                   | Постоянно           | План помещений Паспорта на оборудование                                                                                                                                                                                                                                                          | Заведующий |
|     |                                                              | Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции                                                                                                                                                           | Постоянно           | Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака жаскорпорты пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов.<br>Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов<br>Требование в складскую Накладная на отпуск товара | Заведующий |
|     |                                                              | Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции                                                                                                      | По мере образования | Маркировка мест хранения «несоответствующая продукция». Журнал учёта несоответствующей продукции<br>Инструкция по управлению несоответствующей продукцией<br>Накладная на возврат оставщику. Акт на списание. Утилизация.                                                                        | Кладовщик  |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 17 из 32 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

## 6. Объекты производственного контроля, объем кратности исследований

| № п/п                                               | Наименование объекта производственного контроля                                         | Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ) | Виды исследования, контролируемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Периодичность производственного контроля | Документ, фиксирующий результат объем исследований                                                                                                                 | Ответственное лицо |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1                                                   | 2                                                                                       | 3                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5                                        | 6                                                                                                                                                                  |                    |
| <b>Входной контроль сырья и пищевых продуктов</b>   |                                                                                         |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                          |                                                                                                                                                                    |                    |
| 1                                                   | Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции | Сырьё и пищевая продукция                        | 1. Вид целостности упаковки;<br>2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011<br>3. Соответствие принадлежности продукции партии, указанной в сопроводительной документации;<br>4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации)<br>5. Санитарное состояние транспорта;<br>6. Температурный режим доставки | Каждая партия                            | Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака, а также скорпортной пищевой продукции<br>Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов | Кладовщик          |
| <b>Контроль на этапах технологического процесса</b> |                                                                                         |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                          |                                                                                                                                                                    |                    |

**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 18 из 32

|                                                 |                                           |                   |                                                                                      |                              |                                                                                                                                                                                  |                                    |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 2.                                              | Хранение сырья                            | <b>ККТ1</b>       | Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1                 | 2 раз в день утром и вечером | Журнал учета температур и влажности в складских помещениях.<br>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.<br>Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов | Кладовщик                          |
| 3.                                              | Термическая обработка                     | <b>ККТ2</b>       | Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2 | каждая партия                | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                       | Шеф-повар                          |
| 4.                                              | Контроль (бракераж) выпускаемой продукции | Готовая продукция | Органолептическая оценка качества                                                    | Каждая партия                | Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал витаминизации блюд.<br>Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке                                                      | Заведующий Мед сестра<br>Шеф-повар |
| <b>Лабораторный и инструментальный контроль</b> |                                           |                   |                                                                                      |                              |                                                                                                                                                                                  |                                    |

|    |                                                   |                          |                                                   |             |              |            |
|----|---------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|-------------|--------------|------------|
| 6. | <b>Контроль показателей безопасности качества</b> | <b>Готовая продукция</b> | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раз в год | Протоколы ЛИ | Заведующий |
|----|---------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|-------------|--------------|------------|

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1 Лист 19 из 32

|    |                                                           |                                                                                      |                                                                                                                                                  |                            |                                                                                         |                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|    |                                                           |                                                                                      | Физико-химические исследования:<br>- Свитаминация<br>- определение соответствия фактического химического состава расчетным данным                | 2 раз в год<br>1 раз в год | Протоколы ЛИ продукции<br>и<br>Согласно утвержденной<br>ографика                        |                                                        |
| 7. | <b>Санитарно-эпидемиологический режим на производстве</b> | Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала | смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов                                                                             | 1 раз в год                | Протоколы ЛИ продукции<br>и<br>Согласно утвержденной<br>ографика                        | Заведующий                                             |
| 8. | Производственная среда                                    | Условия труда на рабочем месте                                                       | Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом №426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений | 1 раз в 3 года             | Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда<br>Протоколы ЛИ | Договор с организацией, имеющей лицензию<br>Заведующий |
| 9. | Мониторинг качества и безопасности питьевой воды          | Вода питьевая                                                                        | Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01                                                                            | 1 раз в год<br>2 раз в год | Протоколы ЛИ                                                                            | Договор с испытательной лабораторией                   |



**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1

Лист 20 из 32

**7. Готовность к возможным аварийным ситуациям**

| <b>№ п/п</b> | <b>Виды возможных аварийных ситуаций</b>     | <b>Возможные последствия</b>                                                                                                           | <b>Мероприятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.           | Прекращение подачи электроэнергии            | Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия.<br>Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции | 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации.<br>2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть.<br>3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию<br>4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов                                                                                                                         |
| 2.           | Прекращение подачи воды                      | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима                                                                           | 1. Приостановить работу до полного устранения аварии.<br>2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.           | Засор внутренней системы канализации         | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима                                                                           | 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. 4-20-93<br>2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии.<br>3. Временно приостановить работы.<br>4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации. |
| 4.           | Выход из строя технологического оборудования | Снижение качества и безопасности продукции                                                                                             | 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования.<br>2. Снять с реализации продукцию, не соответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека.<br>3. Обеспечить безопасное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.                                                                                                                      |
| 5.           | Прекращение подачи тепла                     | Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний                                                                        | 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 21 из 32 |

| № п/п | Виды возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия | Мероприятия                                                   |
|-------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------|
|       |                                   |                       | 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации. |

## 8. Ответственность и полномочия

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад №3" "Чулпан" и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоках детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на заведующую.

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоке детского сада заведующий.

| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 22 из 32 |

-приказ от 25.02.2020 №15/1

-

Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП от 11.01.2021 г. №1/1

Отчет о проведении производственного контроля предоставляется заведующим по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

Заведующий ДОО – 1

шеф-повар - 1

кладовщик – 1 чел

повар - 3 чел

## 6. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

| Наименование журналов                                                                             | Ответственный за заполнение | Место хранения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                 | медсестра                   | Мед.кабинет    |
| Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала                  | медсестра                   | Мед.кабинет    |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                      | Младший воспитатель         | пищеблок       |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                       | Младший воспитатель         | Пищеблок       |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака ража скоропортящейся пищевой продукции          | Младший воспитатель         | Пищеблок       |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                        | бракеражная комиссия        | Пищеблок       |
| Журнал С-витаминизации блюд                                                                       | Младший воспитатель         | Пищеблок       |
| Журнал выдачи дезинфицирующих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | Младший воспитатель         | Пищеблок       |



|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 23 из 32 |

|                                                                                                                                  |                     |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Журнал учета работы бактерицидных ламп                                                                                           | младший воспитатель | В группах           |
| Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте                                                          | заведующий          | Кабинет заведующего |
| Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте                                                         | заведующий          | Кабинет заведующего |
| Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и проведения генеральных уборок                                              | заведующий          | Кабинет заведующего |
| Журнал учёта несоответствующей продукции                                                                                         | Младший воспитатель | Кабинет заведующего |
| Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения помещений | заведующий          | Кабинет заведующего |

### Гигиенический журнал (сотрудники)

| N<br>п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) ( <i>допущен/отстранен</i> ) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|----------|------|------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1.       |      |                                          |           |                                                                                                 |                                                                                                                                         |                                                                                             |                                                      |
| 2.       |      |                                          |           |                                                                                                 |                                                                                                                                         |                                                                                             |                                                      |

|                                                                                                       |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1                      Лист 24 из 32 |

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование<br>помещения<br>и номер холо-<br>дильника | Температура,°С |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Корректирующие<br>действия |  |
|--------------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----------------------------|--|
|                                                        | Месяц, число   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |  |
|                                                        | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |                            |  |
|                                                        |                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |  |
|                                                        |                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |  |
|                                                        |                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |  |
|                                                        |                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |  |

|                                                                                                       |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1                      Лист 25 из 32 |

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| Фиксируемые<br>показатели | Наименованиепомещения_____ |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Корректирующие<br>действия |
|---------------------------|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----------------------------|
|                           | Месяц _____ число _____    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |
|                           | 1                          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |                            |
| Температура°С             |                            |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |
| Влажность,%               |                            |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                            |

### Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака жаскорпортящейся пищевой продукции

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование сырья, продуктов | Фасовка | Дата и время изготовления | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | № документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Срок годности и конечный срок реализации. Условия хранения | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание<br>Замечания по условиям транспортировки, состоянию тары, упаковке, маркировке |
|-------------------------------------------|-------------------------------|---------|---------------------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |                               |         |                           |              |           |                                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                |                                                            |                                   |                             |                                                                                           |
|                                           |                               |         |                           |              |           |                                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                |                                                            |                                   |                             |                                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 26 из 32 |

### Журнал учёта несоответствующей продукции

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование сырья, продуктов | Дата изготовления<br>Исполнитель/ поставщик | № документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Описание несоответствия | Корректирующие действия | Примечание |
|-------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
|                                           |                               |                                             |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |                         |                         |            |

### Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений

| Дата<br>время | Наименование оборудования или системы | Описание неисправности, вид работ | Сведения о передаче заявки | Сведения об устранении неисправности<br>Кто проводил | Кто принял работу |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|
|               |                                       |                                   |                            |                                                      |                   |

**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 27 из 32

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение на реализацию блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|------------|
|                               |                        |                             |                                                           |                                                     |                                     |                                        |            |

**Журнал С-витаминизации блюд**

| Дата | Наименование витаминизированного блюда, напитка | Время приема блюда | Число витаминизированных порций | Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке или дозе, г | Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда, г | Время введения аскорбиновой кислоты | Ответственный |
|------|-------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|
|      |                                                 |                    |                                 |                                                        |                                                                   |                                     |               |

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 28 из 32 |

**Журнал  
выдачи дезинфицирующих средств (химических реагентов) и разведения  
дезинфицирующих средств**

| Дата | Наименование средства | Количество | Кто выдал | Кому выдали | Дата разведения | Концентрация дез. растворов - соотношение воды и средства | Подпись |
|------|-----------------------|------------|-----------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|---------|
|      |                       |            |           |             |                 |                                                           |         |

**Журнал учета работы бактерицидных ламп**

| Дата | Место (цех) | Час включения | Час выключения | Итого часов работы | Ответственный |
|------|-------------|---------------|----------------|--------------------|---------------|
|      |             |               |                |                    |               |

**Суммарное количество отработанных часов по странице:  
Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).**

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 29 из 32 |

### Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок

| Дата | Наименование цеха (места) | Выявленные замечания | Корректирующие действия | Ответственный за контроль | Дата выполнения ответственного за выполнение |
|------|---------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|
|      |                           |                      |                         |                           |                                              |

### Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

| Дата | Ф.И.О. Инструктируемого | Год рождения | Профессия, должность инструктируемого | Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый) | Причина проведения внепланового инструктажа | Фамилия, инициалы инструктирующего, допускающего | Подпись          |                  | Стажировка на рабочем месте |                                       |                                                           |
|------|-------------------------|--------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|      |                         |              |                                       |                                                                      |                                             |                                                  | Инструктирующего | Инструктируемого | Количество см (с... по...)  | Стажировку прошел (подпись работника) | Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата) |
|      |                         |              |                                       |                                                                      |                                             |                                                  |                  |                  |                             |                                       |                                                           |

#### Примечания:

1. На первой странице журнала приводятся списки инструктируемых лиц и клеивается программа инструктажа.
2. В графе 2 записываются все инструктируемые лица бригады, смены, присутствующие во время проведения инструктажа.
3. В графе 5 записываются темы инструктажа один раз для всей группы инструктируемых.
4. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены.

|                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                        |                               |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12» | Издание: 1      Лист 30 из 32 |

### Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

| ДАТА | Фамилия, имя, отчество инструктируемого | Год рождения | Профессия, должность инструктируемого | Тема планового инструктажа | Фамилия, инициалы, должность инструктирующего | подписи          |                  |
|------|-----------------------------------------|--------------|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|------------------|------------------|
|      |                                         |              |                                       |                            |                                               | Инструктирующего | Инструктируемого |
|      |                                         |              |                                       |                            |                                               |                  |                  |

### Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала

| ФИО, должность | Год рождения | №ЛМК | Гигиеническая аттестация | Рентген грудной клетки | Исследование крови на сифилис, Дерматовенеролог 1 раз/год | Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу | Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу) | Исследования на гельминтозы при поступлении на работу | Гельминты 1 раз/год | Отоларинголог 1 раз/год | Стоματοлог 1 раз/год | Нарколог 1 раз в год | Психиатр 1 раз в год | Терапевт 1 раз в год | Гинеколог 1 раз в год |
|----------------|--------------|------|--------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
|                |              |      |                          |                        |                                                           |                                                                                                                                    |                                                                 |                                                       |                     |                         |                      |                      |                      |                      |                       |

### Образец оформления лицевого листа журнала

|                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №12" г. Сорочинска Оренбургской области</p> <p><b>пищеблок</b></p> <p><b>Журнал (название)</b></p> <p>Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1      Лист 31 из 32

Начат: \_\_\_\_\_ 202  
 \_\_\_\_\_ г. Окончен  
 : \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

*Примечание: Журналы можно вести на бумажном носителе/или в электронном виде (на электронном носителе).*

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ**

|    | <b>Наименование инструкций</b>                                                        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов                                 |
| 2  | Инструкция правил мытья рук                                                           |
| 3  | Инструкция по личной гигиене персонала                                                |
| 4  | Инструкция по обработке иц                                                            |
| 5  | Инструкция по мытью столовой посуды                                                   |
| 6  | Инструкция по правилам мытья кухонной посуды и инвентаря                              |
| 7  | Инструкция по обработке уборочного инвентаря                                          |
| 8  | Инструкция по уборке помещений                                                        |
| 9  | Инструкция по санитарной обработке оборудования                                       |
| 10 | Инструкция по удалению отходов                                                        |
| 11 | Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке                                       |
| 12 | Инструкция по управлению несоответствующей продукцией                                 |
| 13 | Инструкция о входе в контроль поступающих сырья, продуктов, материалов                |
| 14 | Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов                                      |
| 15 | Инструкция по посещению производственных помещений посторонними лицами (посетителями) |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №12»

Издание: 1

Лист 32 из 32







