

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №4 Г.О. ЧАПАЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ №4
г.о. Чапаевск Самарской области
И.М.Филатова
приказ № 268
от «29» 08 20 22 г.



ПРИНЯТА:
на заседании Педагогического
совета Учреждения
протокол 1
«29» 08 20 22 г.

ПРИНЯТА:
На заседании Управляющего
совета
протокол 1
«29» 08 20 22 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАСП**
*в структурном подразделении ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - детский сад
№1, реализующем основные общеобразовательные программы
дошкольного образования*

г. Чапаевск

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	4
1.1. Введение	4
1.2. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	7
Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля,	7
2.1. представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний	
2.2. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации	10
2.3. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10
2.4. Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	13
2.5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	15
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	21
2.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	21
2.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	22
Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	24
3.1. Общие положения	24
3.2. Определения	24

3.3.	Анализ рисков	25
3.4.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	29
3.5.	Разработка системы мониторинга	30
3.6.	Система мониторинга	30
3.7.	Разработка корректирующих действий	30
3.8.	Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению	31
3.9.	Разработка проверки системы ХАССП	31
3.10.	Документация программы ХАССП	32
Раздел IV. Заключение		33
Приложения		34

Раздел I.

1.1. ВВЕДЕНИЕ

Программа производственного контроля структурного подразделения ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - детский сад №1, реализующего основные общеобразовательные программы дошкольного образования (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (*приложение № 1*).

1.2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
(краткая характеристика объекта)

<i>Характеристика объекта</i>	
Полное и сокращенное наименование:	Структурное подразделение ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск – детский сад №1, реализующее основные общеобразовательные программы дошкольного образования (СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск – ДС №1)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Карла Маркса, д. 12
Фактический адрес:	446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Рабочая, 8
<i>Характеристика здания</i>	
Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвалом
Площадь	667,3 м ²
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер)
<i>Характеристика земельного участка</i>	
Площадь	4200 м ²
Ограждение	По периметру забор
<i>Характеристика инженерных систем</i>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении
1	Методист	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Нормативная документация
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Оперативный контроль
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	Журнал регистрации визуального осмотра
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды. 	Журнал санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных состояний
5	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации. 	Журнал бракеража готовой продукции

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

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

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры контроля)	Кратность	Место/объект исследования (обследования) (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметра в микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год - в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений - по 1 точке) Рабочие места в помещениях пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) - по 2 точки		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений - по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол

3	Исследование и контроль состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
Паразитологические исследования	По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков.					

				По 20 смывов: - в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; - в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
5	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
6	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Ведущий бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель - логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель - дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
12	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
13	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Делопроизводитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Грузчик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача - терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше

Осмотр врача - невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Осмотр врача - гинеколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Женщины
Осмотр врача - хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу	Все сотрудники
Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Женщины

исследования при гинекологическом обследовании		
Проведение ультразвукового исследования органов малого таза при гинекологическом обследовании	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Женщины
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте с 40 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте от 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 лет до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Факторы трудового процесса		
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением	1 раз в год Врач - хирург Врач – офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня		
---	--	--

- "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.4. Оценка профессиональных рисков.

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

№ п/п	Должность	Количество человек	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Методист	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Ведущий бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Воспитатель	8	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Учитель - логопед	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Учитель - дефектолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе	1 раз в 5 лет

			управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	
9	Педагог - психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	Младший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	5	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Повар	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Кухонный рабочий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Делопроизводитель	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18	Сторож	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
19	Грузчик	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

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

Работа:

<i>№ п/п</i>	<i>Показатель</i>	<i>Должность</i>	<i>Документ</i>
1	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.01.2018 г.

Деятельность:

<i>№ п/п</i>	<i>Деятельность</i>	<i>Документ</i>
1	Образовательная	от 18.12.2015 г. № 6354
2	Медицинская	от 10.03.2022 г. Л041-01184-63/00001417

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

<i>Объект контроля</i>	<i>Показатели</i>	<i>Основание</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: - текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	- генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4°C и ниже - 1 раз в 3 дня. При	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник

			температуре +5°C и выше - ежедневно	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре +4°C и ниже - 1 раз в 20 дней. При температуре +5°C и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
	- обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- наличие и целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	- кратность проветривания;			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	- условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Рабочий по КОЗ, спецорганизация

Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
	- наличие крышки на песочнице		После каждой прогулки	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Рабочий по КОЗ
<i>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</i>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой	- сроки и условия	СанПиН 2.3/2.4.3590 -	Ежедневно	Ответственный по питанию,

продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции	20		кладовщик
	- время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	- температура и влажность на складе \		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	- поточность технологических процессов			Повар
	- температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	- суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно от каждой партии	Повар, медицинская сестра
	- органолептическая оценка; - дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Медицинская сестра
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год, (сентябрь, май)	Медицинская сестра

	ростовозрастны м особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
<i>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</i>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинирован ных - 1 раз в год, невакцинирован ных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	Медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактическ их прививок	Медицинская сестра
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
Ограничение распространени я заболеваний среди детей	Проведение ограничительны х мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадз ора	По программе мероприятий	Медицинская сестра

	Т.Д.			
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 г. № 988н/1420н	Предварительный - при трудоустройстве, периодический – ежегодно	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590	1 раз в 2 года	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590, приказ Минздрава от 21.03.2014 г. № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача - по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медицинская сестра

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заведующий хозяйством, рабочий по КОЗ
Рабочий лист ХАССП	По факту	Члены группы ХАССП
Отчет группы ХАССП	По факту	Председатель группы ХАССП

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей;

		<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С - 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • вызов обслуживающей организации; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Методист
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Методист
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Методист

4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Методист
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Медицинская сестра
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Методист
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Методист

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП структурного подразделения ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - детский сад №1, реализующего основные общеобразовательные программы дошкольного образования (далее - Программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

3.2. Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

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

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

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

3.3. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции:

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

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

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная,
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Таблица анализа рисков

<i>Опасность и ее источник</i>	<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Оценка риска</i>	<i>Контрольно критическая точка</i>
Формирование ассортиментного перечня продукции			
<i>Биологические:</i> - эпидемиологические опасные блюда; - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договора с поставщиками; - управление поставками; - анализ и корректировка меню; Планирование расхода продукции.	При выполнении контрольных плановых мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад			
<i>Биологические:</i> - загрязнение патогенными м/о;	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания.	При выполнении входного	ККТ на входящем контроле

<ul style="list-style-type: none"> - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя <p><i>Химические:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - с/х пестициды. <p><i>Физические:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - грызуны, жучки, примеси 	<p>Визуальный осмотр транспорта поставщика. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)</p>	<p>контроля степень риска незначительна</p>	<p>поступающего сырья</p>
<p>Хранение продуктов на складе</p>			
<p><i>Биологические:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <p><i>Химические:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение дезинфектантом, моющим средством 	<p>Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>). Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>). Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>). Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>). Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>). Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>). Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>). Выполнение мероприятий по предотвращению</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая</p>	<p>ККТ - хранение продуктов на складе</p>

	проникновения грызунов		
Подготовка посуды и инвентаря			
<p><i>Механические:</i> - Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p><i>Биологические:</i> -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p><i>Химическая:</i> -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>).</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительна	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка			
<p><i>Биологические:</i> - загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p><i>Химические:</i> - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>).</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>).</p> <p>Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>).</p> <p>Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска высокая	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)			
<p><i>Биологические:</i> При нарушении технологии приготовления</p>	<p>Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>).</p> <p>Органолептическая оценка.</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	Степень риска незначительна	ККТ - раздача
Прием пищи детьми			
<p><i>Биологические:</i> - загрязнение</p>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника</p>	Степень риска незначительна	ККТ - прием пищи

	воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция).		
--	---	--	--

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

<i>№</i>	<i>ККТ технологической операции</i>	<i>Мероприятия контроля</i>	<i>Что контролируется</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Документация</i>
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения. Содержание склада. Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении кулинарных изделий	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока. Чистота оборудования и помещений пищеблока. Выполнение правил И требований технологического процесса.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока. Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования Технологические карты.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.

3.5. Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействии (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.6. Система мониторинга

<i>№</i>	<i>Мероприятие мониторинга</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Контрольный документ</i>
<i>Приемка сырья</i>			
1	Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>			
2	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
3	Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой).
4	Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
5	Контроль санитарно гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>			
6	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала. Личные мед. книжки каждого работника.
7	Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы. Журнал учета дезинфекции и дератизации
<i>Реализация готовой продукции</i>			
8	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.7. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в **рабочие листы ХАССП**.

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

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

3.9. Разработка проверки системы ХАССП

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

Программа проверки должна включать в себя:

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

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

3.10. Документация программы ХАССП

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

1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 2*);
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП;
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок (*Приложение № 3*);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение № 4*);
- Журнал витаминизации блюд (*Приложение № 7*);
- Акт результатов медицинских осмотров работников;
- Гигиенический журнал работников пищеблока (*Приложение № 8*);
- Журнал здоровья сотрудников (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение № 5*);
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (*Приложение № 6*);
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (*Приложение № 9*);
- План внедрения принципов ХАССП (*Приложение № 10*);
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (*Приложение № 11*);
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (*Приложение № 12*);

Раздел IV. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения Директором ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

«Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

Федеральный закон от 09.01.1996 г. № 2 «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»;

• Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

• Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

• Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

• Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»;

• Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

• Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12, 16, 19, 20, 21, 23);

• Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 6, ст. 7);

• Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г. № 32 (ст. 1-8);

• Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 - 115);

• Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст. 1 - 151);

• Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797 (ст.1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст.11, ст. 12, ст. 13);

• Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 г. (ст. 1 - ст. 29);

• Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1-12);

• СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

• СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

• СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ);

• СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и

- эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
 - СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
 - СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
 - СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
 - СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
 - СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
 - СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
 - СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
 - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
 - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 - СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания;
- Приказ от 31.12.2020 г. Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

- предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей) СП ДС №1. Руководством СП ДС №1 разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции. Руководство организации гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;

- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;

- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;

- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции, обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;

- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;

- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;

- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;

- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и поверок;

- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;

- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;

- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство СП ДС №1 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер 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	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации		Подпись ответственного лица	Примечание
										Дата	Час		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	6	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц:																				
		Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																				
		1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29

Журнал проведения витаминизации

Дата проведения витаминизации	Наименование приема пищи	Возрастная категория	Форма витаминизации	Объем готового к употреблению витаминизированного продукта на одного ребенка	Наименование и количество микронутриентов в готовом продукте		Подпись, должность и Ф.И.О. ответственного за контроль витаминизации
					Витамины	Минеральные вещества	

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ 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) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

**Журнал
контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений**

№ п/п	Наименование мероприятий	Месяц: _____																				
		1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
1	Санитарно гигиеническое состояние склада																					
2	Санитарно гигиеническое состояние пищеблока																					
3	Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																					
4	Соблюдение графика генеральной уборки																					

План внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Методист
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Методист
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Методист
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения		Сотрудники пищеблока

		работниками правил личной гигиены		
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Кухонный рабочий
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Заведующий хозяйством, кладовщик, повар
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик, повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Методист, кладовщик
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Методист, кладовщик
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Методист, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заведующий хозяйством, кладовщик

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
	Гигиенический журнал.
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Журнал учета дезинфекции и дератизации. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанных с безопасностью пищевой продукции**

№	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	Ф.И.О. лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № ____

Наименование продукта: _____

Наименование технологического процесса: _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг		Корректирующие действия	Регистрационный документ
				Процедура	Частота		