

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 79 комбинированного вида Приморского района  
Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детский сад № 79  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 31.08.2021



**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 79  
Приморского района Санкт-Петербурга  
А.В. Агафонова  
Приказ № 434 от 03.09.2021

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ПРОВЕДЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 79 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ПРИМОРСКОГО  
РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I.</b>	
1.1	Введение
1.2.	Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
1.3	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
<b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b>	
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
2.2.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, 9-10 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию
2.2.1.	Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров
2.3.	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
2.4.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
2.5.	Перечень мероприятий, предусматривающих 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
2.5.1.	Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории
2.5.2.	Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания, помещений и оборудования
2.5.3.	Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления
2.5.4.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников
2.5.5.	Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности
2.5.6.	Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников
2.5.7.	Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды
2.5.8.	Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19
2.6.	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
2.7.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

<b>Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>	
3.1.	Общие положения
3.2.	Анализ рисков
3.3.	Таблица анализов рисков
3.4.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
3.5.	Предельное значение параметров, контролируемые к критическим контрольным точкам
3.6.	Разработка системы мониторинга ККТ
4.	Разработка корректирующих действий
4.1	Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.
4.2.	Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.
5.	Разработка процедур проверки системы ХАССП
6.	Документация программы ХАССП
7.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
8.	Перечень нормативных и регламентирующих актов
<b>Раздел IV. Заключение</b>	

## РАЗДЕЛ I

### 1.1. ВВЕДЕНИЕ

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 79 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (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 и 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 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. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ (краткая характеристика объекта)

##### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 79 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 79 Приморского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	197371, Санкт-Петербург, ул. Шаврова, д. 25, корп. 2, литер А
Фактический адрес:	197371, Санкт-Петербург, ул. Шаврова, д. 25, корп. 2, литер А
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2573,2 кв.м.

<b>Характеристика земельного участка</b>	
Площадь	9477,0 кв.м
Ограждение	По периметру, секционный забор
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
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 ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	
2.	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды.</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.</li> </ul>	Приказ №__

3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>	Приказ №__
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра), по согласованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	Приказ №__
5	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ №__

**РАЗДЕЛ II. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА УСЛОВИЯМИ ТРУДА РАБОТНИКОВ И ПРЕБЫВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)**

**2.1. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ**

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Аэроционный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол  Аммиак, азота оксид-при светокопировании; Азота оксид, водород, селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин при электрографии	1 раз в год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ  1 раз в год	Помещения (1 проба)  Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21 МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол

5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.4.36480-20 СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические Исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищевые блок-5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала: в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
	Смывы иерсинии	2 раза в год - перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 – 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10 МУ 3.1.1.2438-09	Протокол	

7	Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

**2.2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ И ЧИСЛО РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ, АТТЕСТАЦИИ И ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПСИХИАТРИЧЕСКОМУ ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЮ**

№ п/п	Должность*	Кол-во чел.	Периодичность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель-дефектолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Помощник воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
13	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
14	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
15	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год

20	Рабочий по КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Машинист по стирке и ремонту	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ				
Внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями. Вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям.				

С 01.04.2021 вступил в силу 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

### 2.2.1. 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, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»*
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии), индекса массы тела	При поступлении на работу, дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

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 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 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 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 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспрессметода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 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
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 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Осмотр врачом – акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины

Маммография обеих молочных желез в двух проекциях	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
---	-------------	----------------------------------

Исследование крови на сифилис. Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники	
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока	
<b>Факторы трудового процесса</b>			
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 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	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

\*"Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека

### 2.3. ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ РИСКОВ

ЦЕРЕЧЕНЬ 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*	Кол-во чел.	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по АХР	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
3	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
4	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
5	Воспитатель	24	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
6	Учитель-логопед	3	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
7	Учитель- дефектолог	3	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
8	Музыкальный руководитель	2	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
9	Инструктор по физической культуры	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
10	Специалист по закупкам	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	12	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
12	Шеф-повар	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
13	Повар	2	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
14	Кухонный работник	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
15	Мойщик посуды	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
16	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
17	Уборщик территории	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
18	Кладовщик	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
19	Рабочий по КОРЗ	2	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет

20	Электромонтер	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
21	Машинист по стирке белья	1	Ст.209, 212, 216.1 ТК РФ ГОСТ 12.0.002-80	1 раз в 5 лет
*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ Оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно				

**2.4. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ**

**РАБОТА:**

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений тяжести трудового процесса № 0372200197017000006-0107883-02/41-ТЖ от 16.06.2017
2	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений тяжести трудового процесса № 0372200197017000006-0107883-02/43-ТЖ от 16.06.2017
3	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений тяжести трудового процесса № 0372200197017000006-0107883-02/39-ТЖ от 16.06.2017
4	Тяжесть трудового процесса	Повар	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений тяжести трудового процесса № 0372200197017000006-0107883-02/42-ТЖ от 16.06.2017

**ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Дошкольное образование	Лицензия № 2702 от 01.02.2017г.

**2.5. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИХ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И РАЗРАБОТКА МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРИ ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЦЕССА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

Объект контроля	Основание	Кратность контроля	Ответственный
<b>2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР Уборщик территории
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Заместитель заведующего по АХР Электромонтер
<b>2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания, помещений и оборудования</b>			
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР Рабочий КОРЗ
Температура воздуха и проветривание	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 График проветривания	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР Воспитатели
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР электрик
Соблюдение теплового режима. Контроль функционирования индивидуального теплового пункта	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР Рабочий КОРЗ
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Рабочий КОРЗ
Кратность и качество: -текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Медицинский работник
-генеральной уборки помещений		Еженедельно	

Состояние инвентаря, посуды, оборудования пищеблока и прачечной	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР Медицинский работник
Санитарное состояние прачечной, музыкального, спортивного залов	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР

### 2.5.3. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: -качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; -условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590 Рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: -сроки и сроки хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
-время смены кипяченой воды		Каждые три 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 Рабочий лист ХАССП	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 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
-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 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
-обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию

#### 2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

Проведение и контроль закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели, Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинский работник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.2.3215-14	3 раза в месяц	Медицинский работник
Вакцинация	Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 Приказ Минздрава РФ № 1122-Н от 06.12.21 г.	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21 Программа мероприятий	По необходимости	Медицинский работник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинский работник

#### 2.5.5. Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год: сентябрь, март	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

#### 2.5.6. Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателей	Заместитель заведующего по АХР, Шеф-повар, Медицинский работник
<b>2.5.7. Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка мусорных контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Уборщик территории, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп		Ежегодно	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация с лицензией вывоза отходов I класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998, СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 2.4.3648-20	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинфекция	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Уборщик служебных помещений, Помощник воспитателя
		Перед началом учебного года и по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, Специализированная и обслуживающая организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика-ежедневно, Обследование-ежедневно, Уничтожение-по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, Специализированная и обслуживающая организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика-ежедневно, Обследование-ежемесячно, Уничтожение-по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, Специализированная и обслуживающая организация
<b>2.5.8. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b>			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заместитель заведующего по АХР
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По необходимости	Заместитель заведующего по АХР

Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
Дезинфекция: - групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
- лестниц, дверей, перил			Уборщик служебных помещений
-пищеблока			Кухонный рабочий
Уборка: - групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
- лестниц, дверей, перил			Уборщик служебных помещений
-пищеблока			Кухонный рабочий
Проветривание: - групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
-коридоров			Уборщик служебных помещений
Кварцевание / обеззараживание воздуха: - в групповых помещениях	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Воспитатели
- музыкального и спортивного залов, кабинетов специалистов			Музыкальный руководитель, Инструктор по физ.культуре, Уборщик служебных помещений
-пищеблока			Шеф-повар
Сменапостельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику, по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция столовой посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка контактных поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Воспитатели, медицинская сестра

**2.6. 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.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
2.	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызов обслуживающей организации - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов.
3.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.
4.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной водой
5.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений проветривание; -наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими
6.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний

**2.7. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
2.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию

3.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
4.	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
5.	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые три часа	Ответственный по питанию
6.	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
7.	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
8.	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
9.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
10.	Личные медицинские книжки работников		
11.	Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, работник по тех.обслуживанию
12.	Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

## 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 Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 79 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга 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.

#### **Определения:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

независимых в принятии решений.

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

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

### **Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

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

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

-практически равна нулю,

-незначительная,

-значительная

-высокая.

2. Критерии тяжести последствий

-легкое,

-средней тяжести,

-тяжелое,

-критическое

### 3.3 ТАБЛИЦА АНАЛИЗА РИСКОВ

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка (ККТ)
1.	Формирование ассортиментного перечня продукции	<p><u>Биологическая:</u> -Эпидемиологические опасные блюда, -поступление запрещенного сырья, (Приложение № 5)</p> <p>Недоброкачественного сырья</p> <p><u>Финансовая</u> - Завышенная ценовая политика, - не нужный объем поступающего сырья</p>	<p>Договора с поставщиками на основе аукциона пересмотр договоров управление поставками анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда</p> <p>Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню)</p>	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.</p>	<p><u>Контрольно-критическая точка (ККТ)</u> <u>не устанавливается.</u> Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.</p>
2.	Поступление продуктов на склад	<p><u>Биологическое загрязнение патогенными м/о:</u> -нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции не в таре производителя <u>Химическое:</u> -с/х пестициды <u>Физическое:</u> - грызуны, жучки, примеси</p>	<p>Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» <u>Управление поставками</u> Визуальный осмотр транспорта (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов).</p>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска мала.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля.  Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.</p>
3.	Хранение продуктов на складе	<p><u>Биологическое:</u> -при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т. д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> - загрязнение дезинфектантом - моющим средством</p>	<p>Правильно хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильного оборудования согласно «Требования к условиям хранения» Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т. д..</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить ККТ</p>

4.	Подготовка посуды и инвентаря	<p><u>Механическая:</u> - Сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p><u>Биологическая:</u> -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p><u>Химическая:</u> -загрязнение мощными средствами, дезинфектантом.</p>	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Санитарное состояние помещений пищеблока	При выполнении нормативов степень риска невысокая.	ККТ можно не ставить.
5.	Кулинарная обработка	<p><u>Биологическое:</u> - загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p><u>Химическое:</u> -загрязнение мощными средствами, дезинфектантом.</p>	Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. Соблюдение поточности производства. Соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить ККТ.
6.	Возникновение перекрестных загрязнений	<p><u>Микробиологическое:</u> (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков)</p> <p><u>Аллергическое</u> (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</p> <p><u>Физическое</u> (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	Отделение сырья от готовой продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) Соблюдение требований к переобеданию персонала пищеблока. Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены.	Степень риска не высока.	При выполнении нормативов степень риска не высока.
7.	Реализация (раздача)	<u>Биологическая</u> При нарушении технологии приготовления		Степень риска не высока.	Можно установить ККТ
8.	Прием пищи	Соблюдение правил транспортировки Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки рабочих мест	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка.	Степень риска не высока.	ККТ можно не устанавливать.

### 3.4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК (ККТ)

№ п/п	ККТ технологическая операция	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. справка, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.		Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой. холодильного оборудования
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий.	Исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ККТ; Выполнение правил и требований технологического процесса.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал разведение дез средств Журнал тех контроля оборудования. Сборник технологических карт.
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеражной комиссии.

### 3.5. ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1.	Приемка сырья	Сопроводительная документация. Целостность упаковки Срок годности	Отсутствует Нарушена Иstekший	Кладовщик	Журнал входного контроля
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения Содержание склада Техническое состояние оборудования	Нарушение режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	Требования к условиям хранения. Журнал генеральных уборок
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока Техническое состояние оборудования Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Не соответствие требованиям ТТК	Повар	Проведение генеральных уборок Соблюдение санэпид режима Учет вопросов осуществления производственного контроля
4.	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Шеф-повар	Сборник ТТК и 10-дневное меню.

### 3.6. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья	Контроль документации сопроводительной	регулярно	Журнал бракеража сырой продукции
	Хранение поступающего сырья	Контроль продукции за сроками годности	регулярно	Журнал контроля входящей продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
2.		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии требованиями технического паспорта оборудования	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока.
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
		Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журнал контроля здоровья персонала. Медицинские книжки каждого работника пищеблока.
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приговлении	Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении		Журнал учета включения бактерицидной лампы.
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал учета дезинфекции и дератизации. Журнал бракеража готовой продукции.

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.

#### **4. РАЗРАБОТКА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ.**

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерения;
- наладку оборудования;
- изоляция 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 оформлена процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

**4.1. УСТАНОВЛЕНИЕ ПОРЯДКА ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ЗНАЧЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ И МЕРЫ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ**

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению.
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации продуктов	Информирование руководителя, замена поставщика пищевых продуктов  Приостановка приемки сырья, информирование руководителя, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественно пищевом продукте обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику.
		Нарушение правил и срок заполнения журнала	Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации.
2	Хранение сырья	Обнаружение неисправного оборудования Обнаружение несоответствующего инвентаря Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководителя, ремонт оборудования Информирование руководителя, замена инвентаря Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководителя, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков.
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководителя, замена ответственного сотрудника, замена блюда.

**4.2. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, НАРУШЕНИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ И МЕРЫ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ**

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

## 5. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП

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

5.2. Программы проверки должна включать в себя:

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

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

## 6. 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:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (смотри приложение № 9)
- информацию о производстве (План-схемы пищеблока в Приложении № 7);
- 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.

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ВОПРОСАМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Наименование форм отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНО - ПРАВОВЫХ АКТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
СанПиН 2.3/2.4.35-90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
СП 2.4.36-48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
ТР ТС 025/2011 «О безопасности мебельной продукции»
ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»
Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 (ред. от 01.02.2022) «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»

## РАЗДЕЛ V. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ 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.

Программу разработал:

Заместитель заведующего по АХР

ГБДОУ детский сад № 79

Приморского района Санкт-Петербурга

Белоусова Л.Н.

