

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования «город Бугуруслан»
«Детский сад №8»**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №8»

Т.М.Мигманова

19.04 2021
М.п.

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

MBDOU "ДЕТСКИЙ САД №8"

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугу- руслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1	Лист 2 из 24

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	17
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	21
8.	Ответственность и полномочия	22
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	23

МБДОУ

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 3 из 24

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8»
Юридический адрес	461634 Оренбургская область г.Бугуруслан ул. Ленина д.69
Адрес места нахождения пищеблока (предприятия общественного питания)	461634 Оренбургская область г.Бугуруслан ул. Ленина д.69
Руководитель: ФИО, должность	Мигманова Татьяна Михайловна, заведующий
телефоны	8(3532)6-82-72
e-mail	neposeda8dou@yandex.ru
ОГРН, ИНН	ОГРН 1025600544551 ИНН 5602006841

1.2. Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию пищеблока 1965г. Пищеблок находится в здании МДОУ на первом этаже. Предприятие оказывает услуги питания детям от 2 до 7 лет. Питание организовано: завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина

Предприятие (пищеблок), работающий на сырье с полным технологическим циклом. Продукция общественного питания готовится в пищеблоке, работа организована с использованием сырья (мясо, рыба, птица, овощи).

Водоснабжение холодное централизованное. К помещению пищеблока подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватели, который установлен в пищеблоке. Питьевой режим в группах соблюдается в соответствии с графиком, который находится в пищеблоке.

Канализация в пищеблоке локальная, выгребная яма.

Отопление водяное, газовое.

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения установлены люминесцентные лампы. Светильники закрытого типа

Вентиляция локальная вытяжная установлена в горячем цехе над электрической плитой, в мочном отделении кухонной посуды.

Уборочный инвентарь хранится в отдельно отведенном месте в шкафу. Маркировка на уборочный инвентарь нанесена.

Пищевые отходы собирают в промаркированную тару и помещают в специально выделенное место.

Для мытья посуды, инвентаря используются моющие и дезинфицирующие средства.

В пищеблоке обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группах

Раздача готовой продукции осуществляется в группах нахождения детей.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 4 из 24

Отбор суточных проб проводят повар в соответствии с инструкцией по отбору суточной пробы в пищеблоке.

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны в соответствии с приложением № 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Ответственным за разработку рациона питания завхоз.

Качество выпускаемой кулинарной продукции контролирует бракеражная комиссия в составе заведующий, медсестра, завхоз.

В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

Температура блюд при раздаче и температура готовых мясных, рыбных изделий контролируется щупом, который находится в горячем цехе.

Для приготовления холодных блюд, порционирования кулинарной продукции используются одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Бактерицидная лампа установлена на пищеблоке.

Технологические карты имеются, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4-3590-20. Ответственный за оформление завхоз.

Витаминизация блюд и напитков проводится медицинской сестрой. Записи о витаминизации блюд ведутся в журнале «С витаминизации блюд и напитков».

В пищеблоках вывешен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4-3590-20)

1.3 Схема размещения производственных и бытовых помещений.

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 2 электромясорубка – 1 холодильников – 1
Овощной участок Оборудование	производственных столов – 1
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1
Горячий цех Оборудование	Имеется: электроплиты – 1 производственных столов – 1 раковина для мытья рук – 1
Мучной цех или участок Оборудование	Имеется или отсутствует: производственных столов – 1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 5 из 24

Моечная кухонной посуды Оборудование	Имеется: моечных ванн для кухонной посуды - 2 Стеллажей – 3
Складские помещения	
Склад	Стеллажей – 1 Холодильников – 4 Холодильная низкотемпературная камера – 1 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры - 1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры - 1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды –
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом (где?)	Выделено место в котельной

1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

3. Общие положения

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

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания,

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 6 из 24

вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

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

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 7 из 24

3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «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»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01.03.2021
4.7.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
4.9.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.10.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01 марта 2021 г.
4.11.	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»
4.12.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.13.	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.14.	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.15.	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.16.	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.17.	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.18.	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.19.	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.20.	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.21.	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.22.	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 8 из 24

Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3.	Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.6.	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.7.	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.8.	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.9.	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

МБДОУ «Детский сад №8»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 9 из 24

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

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливаемых требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния. Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Постоянно В соответствии с планом ППР Ежедневно По мере необходимости	План помещений Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий Завхоз Завхоз
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Заведующий Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 10 из 24

	Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Завхоз
	Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока Инструкция по уборке помещений	Завхоз
3. Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Заведующий
	Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
	Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
	Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
	Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведе-	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вен-	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 11 из 24

4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	<p>Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности</p> <p>Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций</p> <p>Планирование и проведение обслуживания оборудования</p>	<p>По мере необходимости</p> <p>По мере необходимости</p>	<p>тиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений</p> <p>Паспорта на оборудование</p> <p>Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям</p> <p>Акты списания</p> <p>Схемы размещения оборудования</p>	<p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>
			<p>В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования</p>	<p>Договор на техническое обслуживание оборудования ИП Мрясов Ф.Ф.</p> <p>Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования</p> <p>Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Осмотр оборудования перед эксплуатацией</p>		<p>Ежедневно</p>	<p>Визуальный контроль</p> <p>Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Проведение поверки СИ</p>		<p>Согласно графика поверки</p>	<p>Паспорт на СИ</p> <p>Свидетельства о поверке</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Контроль за использованием разрешенных для пищевой про-</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>Завхоз</p>
Санитарное					

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 12 из 24

5.	<p>состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</p>	<p>мышленности моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой</p>			<p>Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами</p>	
	<p>Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Маркировка на инвентаре</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Визуальный контроль</p>	<p>Завхоз</p>
	<p>Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.</p>		<p>Согласно инструкциям</p>	<p>Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p>	<p>Завхоз Повар</p>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 13 из 24

				Инструкция по приготвлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока			
	Контроль работы бактерицидной лампы		Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп			Завхоз
	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств		Постоянно	Визуальный контроль			Завхоз Рабочий по кухне
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом		Постоянно	Инструкция о правилах личной гигиены			Завхоз Медицинский работник
6. Личная гигиена	Организация периодических медицинских осмотров		При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации			Медицинский работник Завхоз
	Осмотр персонала перед допуском к работе		Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники) Инструкция о ежедневных осмотрах работников			Медицинский работник
	Профессиональная и гигиеническая подготовка		Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации			Заведующий Медицинский работник
	Контроль за обеспечением санитарной и специальной одежды и обувью		1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви			Завхоз
	Организация стирка санитарной и		Постоянно	Договор			Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 14 из 24

	специальной одежды		Должностная инструкция	Заведующий
7. Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дезобработки помещений. Акты выполненных работ	Завхоз
	Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, полах и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр Инструкция о контроле за вредителями	Завхоз
8. Обращение с отходами производства	Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция о контроле за вредителями	Завхоз
	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Завхоз
	Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	Завхоз
	Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов	
Управление закупками.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скорпортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 15 из 24

9.	Входной контроль.	<p>Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку</p> <p>Оценка, выбор и одобрение поставщиков</p> <p>Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).</p> <p>Обеспечение холодильным оборудованием.</p>	<p>Каждая партия</p> <p>До заключения договора</p> <p>Постоянно</p>	<p>поступающих сырья, продуктов, материалов</p> <p>Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы</p> <p>Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.</p> <p>Визуальный контроль</p>	<p>Завхоз</p> <p>Заведующий Завхоз</p> <p>Завхоз.</p>
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	<p>Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе</p> <p>Маркировочные ярлыки.</p> <p>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов.</p> <p>План помещений</p> <p>Паспорта на оборудование</p>	<p>Заведующий Завхоз</p> <p>Заведующий Завхоз</p>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 16 из 24

		<p>Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции</p>	<p>По мере образования</p>	<p>скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Инструкция по управлению несоответствующей продукцией Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.</p>	<p>Завхоз</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 17 из 24

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 18 из 24

2.	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Завхоз.
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал С витаминизации блюд и напитков. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке	Бракеражная комиссия, Заведующий, Завхоз Медицинская сестра

Лабораторный и инструментальный контроль

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 19 из 24

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 проба из 3 блюд во II квартале (калорийность)	Договор по проведению лабораторного контроля Производственного контроля Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заведующий Завхоз
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, тары, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год (май, сентябрь)	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Завхоз
			смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	II квартал 10 проб IV квартал 10 проб	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 20 из 24

8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы: -микроклимат - освещенность	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений Приказ Минтруда РФ от 24.01.2014 N 33Н	1 раз в 5 лет 4 раза в год 2 раза в год	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Договор с организацией, имеющей лицензию Завхоз
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.3684-21	1 проба II квартал 1 проба IV квартал	Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Договор с испытательной лабораторией Завхоз

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 21 из 24

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по телефону 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 22 из 24

- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

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

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

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

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках назначен заведующий приказ № 15 от 11.01.2021г

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 47 от 25.01.2021г.

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

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

Персонал пищеблока: завхоз, повар.

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Медицинский работник	Пищеблок
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал бракеража пищевой продукции	Повар	Пищеблок
Журнал С-витаминации блюд и напитков	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 23 из 24

Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством	работника Склад
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	Заведующий хозяйством	Рабочий стол завхоза
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медицинский работник	Пищеблок
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующий хозяйством	Рабочий стол завхоза
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Заведующий	Кабинет заведующего
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал учета аварийных ситуаций	Заведующий	Кабинет заведующего

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
3	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
4	Инструкция о контроле за вредителями
5	Инструкция о ежедневных осмотрах работников
6	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7	Инструкция по обработке уборочного инвентаря
8	Инструкция об удалении отходов
9	Инструкция по приготвлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
10	Инструкция о правилах мытья рук
11	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
12	Инструкция по санитарной обработке оборудования
13	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
14	Инструкция о правилах мытья столовой посуды

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 24 из 24

15	Инструкция о правилах личной гигиены
16	Инструкция по обработке яиц
17	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
18	Инструкция по уборке помещений
19	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
20	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке