

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муницип-
пального образования «город Бугуруслан»
«Детский сад комбинированного вида № 16»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
М.С.В. Гладенькова
2021
М.П.



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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1	Лист 2 из 26

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	18
8.	Ответственность и полномочия	19
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	20

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1 Лист 3 из 26

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»
Юридический адрес	461630, Оренбургская область, город Бугуруслан, улица Некрасова, 22 «а»
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	461630, Оренбургская область, город Бугуруслан, улица Некрасова, 22 «а» - основной корпус 461630, Оренбургская область, город Бугуруслан, улица Некрасова, 27 – первый корпус
Руководитель: ФИО, должность	Гладенькова Светлана Викторовна, заведующий
телефоны	(35352) 3-61-92
e-mail	raduga.16@mail.ru
ИНН, ОГРН	5602007500, 1025600544530

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой детского сада.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный цехок Оборудование	моечных ванн - 1 раковина для мытья рук - 1 производственных столов - 1 электромясорубка - 1 холодильников - 1
Овощной участок Оборудование	производственных столов - 1 овощерезка - 1 подтоварник - 2
Холодный цех (или участок) для приготовления салатов Оборудование	производственный стол - 1 ванна моечная - 1
Горячий цех Оборудование	электроплиты - 3 жарочный шкаф - 1 производственных столов - 3 раковина для мытья рук - 1 холодильник - 3
Мучной цех или участок Оборудование	производственных столов - 1 тестомесильная машина - 1
Моечная кухонной посуды	моечных ванн для кухонной посуды - 1 двухгнездовая

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1	Лист 4 из 26

Оборудование	ванна стеллажей - 3 шкафов - 2
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды - 1 двухгнездовая ванна стеллажей - 1 шкафов - 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	стеллажей - 5 подтоварников - 4 холодильников - 1
Склад	холодильная низкотемпературная камера - 0 холодильная среднетемпературная камера - 3 холодильники - 1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры - 2
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	вешалки для раздельного хранения верхней и санитарной одежды - 2
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом (где?)	имеется

1.2. Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

Водоснабжение централизованное.

Горячее водоснабжение централизованное. На пищеблоке основного корпуса имеется водонагреватель.

Канализация центральная.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений канализации – в выгребную яму.

Отопление водяное.

Приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке в первом корпусе.

Оборудована локальная вытяжная вентиляция над плитами и в моечной посуды в основном корпусе.

Освещение искусственное, светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16» Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1 Лист 5 из 26

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным директором школы.

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, 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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1 Лист 6 из 26

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»
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»
4.7.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федера-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»	Издание: 1 Лист 7 из 26

	ции"
4.9	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»
4.10	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.11	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.12	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.13	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.14	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.15	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.16	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.17	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.18	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.19	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.20	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
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 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 8 из 26

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

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 9 из 26

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Директор Кладовщик
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Директор
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Кладовщик
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Кладовщик
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	Кладовщик
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригод-	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 10 из 26

	ность инвентаря, посуды, тары	безопасности		Акты списания	
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Кладовщик
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ	Директор Кладовщик
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Электрик Кладовщик
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Кладовщик
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	Кладовщик
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Кладовщик
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Кладовщик
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально от-	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке	Кладовщик Уборщики

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 11 из 26

		веденном месте Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	уборочного инвентаря Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал санитарной обработки и дезинфекции пищеблока	Кладовщик Уборщики
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция о правилах личной гигиены	Кладовщик
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Кладовщик
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Кладовщик
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Кладовщик
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 12 из 26

		обувью			
		Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор
7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	Директор
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Кладовщик
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Кладовщик
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Кладовщик
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	Кладовщик
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	
		Передача на утилизацию люминисцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 13 из 26

9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Кладовщик
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Кладовщик
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Кладовщик
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	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).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Кладовщик
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Кладовщик
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Кладовщик повара
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1 Лист 14 из 26

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 бракеража сырьевых пищевых продуктов и продовольственных сырья, поступающих в пищеблок	Кладовщик
Контроль на этапах технологического процесса						

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1 Лист 15 из 26

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.	Кладовщик
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Повар Назначенный персонал
Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал		Кладовщик Шеф-повар
			Физико- химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в квартал 1 раз в квартал	Протоколы ИЛ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Кладовщик Шеф-повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 16 из 26

7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	1 квартал (по 10 точек) 3 квартал (по 10 точек)	Протоколы ИЛ продукции Согласно утвержденного графика	Завхоз Зам. директора Договор с испытательной лабораторией
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ИЛ	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор Договор с ИЛ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в год: март, сентябрь	Протоколы ИЛ	Договор с испытательной лабораторией Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 17 из 26

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
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	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	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. _____ 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	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую 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	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 18 из 26

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16» и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

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

8.2. Свидетельством принятых обязательств является политика по обеспечению безопасности пищевой продукции **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в столовой.

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

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

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: Заведующий Гладенькова С.В. Приказ № 22 от 11.01.2021г.

Директор несет ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 17 от 11.01.2021.

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

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

- Заведующий
- Шеф-повар
- Кладовщик
- Повар
- Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 19 из 26

Повар
Повар
Уборщик помещений

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>кладовщик</i>	<i>Складское помещение</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>кладовщик</i>	<i>Складское помещение</i>
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>кладовщик</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>кладовщик</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	<i>кладовщик</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета работы бактерицидных ламп	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета аварийных ситуаций	<i>кладовщик</i>	<i>Кабинет завхоза</i>
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	<i>кладовщик</i>	<i>Кабинет завхоза</i>
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>заведующий</i>	<i>Кабинет заведующий</i>
Журнал санитарной обработки и дезинфекции пищеблока	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал размораживания мясного сырья	<i>кладовщик</i>	<i>Складское помещение</i>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 20 из 26

Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 21 из 26

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 22 из 26

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Журнал С-витаминизации блюд и напитков

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

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

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 23 из 26

Журнал учета работы бактерицидных ламп

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

Суммарное количество отработанных часов по странице:

Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

Журнал учета аварийных ситуаций

№ п/п	Дата, время	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	ФИО и подпись ответственного лица

Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева

Дата	Наименование	Количество	Вид разрушения	Место обнаружения	Корректирующие действия	Ответственный за корректирующие действия

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 24 из 26

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Дата поступления обращения	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	ФИО лица, принявшего обращение	Принятое решение по факту обращения	Срок исполнения	Меры принятые по устранению (недопущению повторной ситуации)	Ответственный за исполнение

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

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

Примечания:

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 25 из 26

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

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

Образец оформления лицевого листа журнала

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области
столовая

Журнал (название)

Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./

Начат: _____ 202__ г.
Окончен: _____ 202__ г.

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
«город Бугуруслан» «Детский сад комбинированного вида № 16»

Издание: 1

Лист 26 из 26

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
3	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
4	Инструкция о правилах мытья рук
5	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
7	Инструкция по санитарной обработке оборудования
8	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
9	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
10	Инструкция о правилах личной гигиены
11	Инструкция по обработке яиц
15	Инструкция по уборке помещений
16	Инструкция об удалении отходов
17	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда
18	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
19	Инструкция по отбору суточной пробы в столовой
20	Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды
21	Инструкция по обработке уборочного инвентаря