

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий

ГБДОУ детским садом №74

Комбинированного вида

Красносельского района СПб

Р.П. Тереня



**Программа производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду №74 комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
с применением принципов ХАССП**

г. Санкт-Петербург  
2022г.

## **Введение**

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

**Цель программы:** обеспечение безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.

Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:**

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований;
- перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю;

21	Регистрационный номер в Пенсионном фонде	088-026-004461
22	КОФК	7208
23	ОКТМО	40354000

### Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- Заведующий
- Заместитель заведующего по АХР,
- Медицинская сестра,
- Кладовщик,
- Шеф-повар.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах без взимания платы.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

#### 1. Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
5. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
6. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
7. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
8. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды;
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"»
11. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
12. 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"
13. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
14. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
15. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
16. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ
17. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
19. СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
21. СанПиН 2.3.2.1294-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
22. СанПиН 3.2.2914-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
23. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
24. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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"
25. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
26. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т.д. федерального значения, а так же действующие на территории Санкт-Петербурга и



Ленинградской области в отношении предприятий общественного питания, в том числе и вновь издаваемые.

**2. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказу Минздрава России от 28.01.2021 N 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"**

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Помощник воспитателя, шеф-повар, повар, мойщик посуды, кухонный рабочий, кладовщик	1 раз в год + ФЛГ	1 раз год
2	Педагогический персонал и др.	1 раз в год + ФЛГ	1 раз в 2 года

Все должности при поступлении на работу.  
Прививки- по индивидуальному плану.

**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, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в 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, в 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 экспресс-метода).	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, начиная с 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
Маммографию 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

#### Факторы трудового процесса

Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением 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.

### 3. Мероприятия производственного контроля:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственное должностное лицо	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			

Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, Старший воспитатель	Акт осмотра
Проверка качества уборки участка	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
<b>Контроль за состоянием помещений</b>			
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Визуальный осмотр
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР, Заведующий	Визуальный осмотр
Соблюдение теплового режима в учреждении	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом</li> </ul>
<b>Контроль за состоянием оборудования</b>			
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки стульев, столов по возрастам	2 раза в год	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, Старший воспитатель	Акт осмотра
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, Старший воспитатель	Карты оперативного контроля



Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР	Карты оперативного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту Маркировка посуды, оборудования	1 раз в месяц	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР	Карты оперативного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Гигиенический журнал
Контроль за режимом организации питания в группах	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля, справка
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, товарно-транспортные накладные Журнал осмотра транспортного средства при приёмке
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц	Заведующий, Шеф-повар	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровью сбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических	В прививочный сезон	Медицинская сестра	Журнал прививок

мероприятий по гриппу и ОРВИ			
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Медицинская сестра, заведующий	Журнал профосмотров
<b>Контроль за организацией режима дня и учебных занятий</b>			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля

#### 4. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

№ п/п	Наименование товара, работ, услуг	Май 2022г.	Октябрь 2022г.
	<b>Лабораторные исследования воды</b>		
1	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТБК	2	
2	Краткий химический анализ холодной воды	2	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований воды:		

3	-по микробиологическим показателям	2	
4	-по санитарно-химическим показателям	2	
5	Отбор проб воды с выездом на объект (до 5 точек)	1	
	<b>Лабораторные исследования почвы</b>		
6	Бактериологическое исследование почвы (песка)	1	
7	Санитарно- паразитологическое исследование почвы (песка)	1	
8	Лабораторное исследование на наличие личинок и куколок мух	1	
9	Общий химический анализ почвы	1	
10	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка площадью до 100 м2	1	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований почвы:		
11	- по микробиологическим показателям	1	
12	-по паразитологическим показателям	1	
13	- по химическим показателям	1	
14	Отбор проб почвы и песка	1	
	<b>Измерение физических факторов</b>		
15	Измерение микроклимата	2	
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата	2	
17	Измерение и расчет показателей освещённости	5	
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности	5	
19	Измерение постоянного шума в 1 точке	2	
20	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностями (1 группа)	1	
	<b>Лабораторные исследования готовой пищевой продукции</b>		

21	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1	
22	Определение энергетической ценности (теория)	1	
23	Определение энергетической ценности (по факту)	1	
24	Определение достаточности термической обработки	1	
25	Определение КМАФАнМ	2	
26	Определение БГКП	2	
27	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	2	
28	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	2	
29	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов:		
30	-по микробиологическим показателям (1 проба)	2	
31	-по санитарно-химическим показателям (1 проба)	1	
	<b>Смывы с поверхности</b>		
32	на БГКП с использованием универсальных сред	5	
33	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	5	
34	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	1	
	<b>Лабораторные исследования продовольственного сырья</b>		
	<i>Мясо птицы</i>		
35	Определение КМАФАнМ	1	1
36	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1	1
37	Определение <i>L-monocytogenes</i> классическим методом	1	1
38	Подготовка анализа определения остаточного количества антибиотиков	1	1
39	Определение остаточного количества антибиотиков (на каждый антибиотик)	1	1
40	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	1	1
41	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой)	1	1

	метод)		
	<i>Молочная продукция</i>		
42	Определение КМАФАнМ	1	1
43	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	1	1
44	Определение БГКП	1	1
45	Определение <i>Stafilococcus aureus</i>	1	1
46	Определение <i>L-monocytogenes</i> классическим методом	1	1
47	Подготовка анализа определения остаточного количества антибиотиков	1	1
48	Определение остаточного количества антибиотиков (на каждый антибиотик)	1	1
49	Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	1	1
50	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1	1
51	Определение массовой доли белка	1	1
52	Определение сухих веществ	1	1
53	Определение растительных стербинов	1	1
54	Определение жира в молочной продукции	1	1
55	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1	1
56	Исследование на афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1	1
57	Отбор проб пищевых продуктов	1	1

**5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы микробиологического, химического и радиологического исследования песка.
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал температурных режимов холодильного оборудования
6. Журнал тепловой обработки
7. Журнал температурно-влажностного режима (сухая кладовая)



10. Личные медицинские книжки сотрудников.
12. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 14 Журнал бракеража готовой продукции.
15. Журнал учета генеральных уборок.
16. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приема, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).

**6. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
<b>Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации. (п.2.4. СП 1.1.1058-01)</b>		

**7. Использование принципов ХАССП заключается в исполнение следующих основных 7 принципов:**

- 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 является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

### **7.1. Виды опасных факторов:**

которые сопряжены с производством продуктов питания, 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.

#### ***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.

**7.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

**7.2.1 Приемка сырья (PRP)** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

**7.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1)** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

**7.2.3. Обработка и переработка, термообработка (ККТ2)** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 и утвержденных Управлением Социального питания 10-дневных меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

**7.2.4 Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

**7.2.5 Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль *температуры и влажности*, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

**7.2.6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

### **7.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

**7.3.1 Условия хранения** сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

**7.3.2** Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

#### **7.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей**

7.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

7.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. После расследования причины блюдо подлежит утилизации.

#### **7.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.