

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №8» города Бежецка Тверской области



Утверждено
Приказом МАДОУ «Детский сад №8»
№ 2-1 от 11.01.2022г.
С.Ю. Гусева

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП

1. 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», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации питания населения», и иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8» города Бежецка Тверской области (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (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)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

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

2. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590- 20 и МР 2.3.6.0233-21, а именно:

1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.
3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

2. Проведение анализа рисков.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Основываясь на выше изложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение.
2. Хранение сырья.
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
- помещение и оборудование пищеблока;

- производственный процесс приготовления продукции.
- 4. Реализация готовой продукции.
- 5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья	Договора с поставщиками, управление поставками. Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно критическая точка (ККТ) не устанавливается.
2	Поступление продуктов на склад	<u>Биологическое загрязнение патогенными м/о:</u> <ul style="list-style-type: none"> • нарушение целостности упаковки, • нарушение условий транспортировки, • поставка продукции не в таре производителя <u>Химическое:</u> <ul style="list-style-type: none"> • с/х пестициды <u>Физическое:</u> <ul style="list-style-type: none"> • грызуны, жучки, примеси 	Управление поставками Визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	<u>Биологическое:</u> <ul style="list-style-type: none"> • при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.), • рост патогенных м/о, • повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение дезинфектантом, • моющим средством. 	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения», Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить Контрольно критическую точку (ККТ)
4	Подготовка	<u>Механическая:</u>	Соблюдение требования	При	Контрольную

	посуды и инвентаря	Сколы, острые края, опасность порезов. <u>Биологическая:</u> загрязнение патогенными м/о и их рост. <u>Химическая:</u> загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.	к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Санитарное содержание помещения пищеблока	выполнении нормативов степень риска невысока	точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	<u>Биологическое:</u> загрязнение патогенными м/о и их рост. <u>Химическое:</u> загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.	Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. Соблюдение точности Производства Соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить контрольно критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	<u>Биологическая:</u> При нарушении технологии приготовления		Степень риска не высокая.	Можно установить контрольно критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детьми	Соблюдение правил транспортировки. Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка		Контрольно критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции: параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты	завхоз	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.

			изготовления.		
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов		завхоз	График генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой, холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	График генеральных уборок пищеблока Технологические карты.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	медсестра	Журнал бракеража готовой продукции

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Сопроводительная документация; • Целостность упаковки; • Срок годности 	Отсутствует Нарушена Истекший	завхоз
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность; • Чистота оборудования и помещения; • Содержание склада; • Техническое состояние оборудования 	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	завхоз
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> • Чистота оборудования и помещений пищеблока; • Техническое состояние оборудования; • Выполнение требований ТТК 	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	медсестра

5. Разработка системы мониторинга ККТ.

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение № 4)

Система мониторинга

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	регулярно	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции. Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал бракеража сырой продукции. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала. Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	регулярно	Личные мед. книжки каждого работника. Журнал учета включения бактерицидной лампы
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

6. Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

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

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

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

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

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

7. Внедрение принципов ХАССП.

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Ответственные
1	Политика ХАССП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП	Заведующий
2	Создание группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании группы по внедрению ХАССП.	Заведующий
3	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП
4	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются ККТ	Члены группы ХАССП
5	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Члены группы ХАССП

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

9. Документация программы ХАССП

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

- 9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 2);
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- процедуры мониторинга.

9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля (Приложение № 5)

10. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения № 1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Приложение № 2 . Политика ХАССП

Приложение № 3. Приказ о назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Приложение № 4 . Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

Приложение № 5. План производственного контроля.

Приложение № 1

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

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
2. Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);
3. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
4. Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
5. Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года)

Санитарные правила и нормы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
3. СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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)
4. СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г. "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
5. СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
6. СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

- и проведению дератизационных мероприятий"
7. СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
 8. СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"
 9. СП 1.2.3685-21 от 01.03.2021 г. «Нормативы качества и безопасности воды».
 10. ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.
 11. Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».



Приложение № 2

Утверждаю
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 8»
С.Ю. Гусева

Политика МАДОУ «Детский сад №8» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МАДОУ «Детский сад № 8» обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

1. Журнал бракеража сырой продукции
2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции
3. Журнал бракеража готовой продукции
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
6. Журнал учета включения бактерицидной лампы.
7. Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока
8. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
9. Гигиенический журнал осмотра работников.
10. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
11. Личные медицинские книжки каждого работника
12. Договора и акты выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание весов, оборудования, вентиляции и др.).

Приложение № 5

План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1.	Организация периодических медицинских осмотров			
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздрава России № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.3	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий, медицинская сестра
1.4	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра
1.5	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН	Ежедневно	Медицинская сестра

2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения					
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу	Федеральный закон	При приеме на работу	Заведующий	
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала	от 30.03.1999 № 52-ФЗ;	1 раз в 2 года	Заведующий, медицинская сестра	
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблока и младших воспитателей	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра	
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях					
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	Медицинская сестра	
3.2	Гигиеническая оценка мебели соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	Медицинская сестра	
3.3	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	
3.4	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спидодека, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	
3.5	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Завхоз, медицинская сестра	
3.6	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий хозяйством	
3.7	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показателям		1 раз в год	Медицинская сестра	
3.8	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заведующий хозяйством	
4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации					

4.1	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год (3 пробы)	Медицинская сестра
4.2	Готовая продукция (эффективность термической обработки)		1 раз в год (2 пробы)	Медицинская сестра
4.3	Контроль проводимой витаминизации блюд		1 раз в год (1 проба) проба)	Медицинская сестра
4.4	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецдежид персонал) Паразитологическое исследование смывов		1 раз в год (5 смывов)	Медицинская сестра