Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 Колпинского района Санкт-Петербурга
196641, Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, лит. А, ИНН/КПП 7817027316/781701001, ОГРН 1027808757316, ОКПО 27439008, тел./факс 8(812) 409-77-40, 8(812)417-30-95, E-mail: dc_3@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 3
Колпинского района СПб
_____ И.А.Фролова

Приказ № 102-О от 31.08.2026

ГБДОУ детский сад № 3 Колпинского района СПб
Подписано цифровой подписью: Фролова Ирина Александровна
Дата: 2026.08.31 19:15:30 +03'00'

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

на 2026 – 2027 учебный год

Санкт-Петербург
2026

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.

1.1. Введение

1.2. Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию.

2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

3.2. Анализ рисков

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

3.4 Разработка системы мониторинга ККТ

3.5. Система мониторинга

3.6. Разработка корректирующих действий

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

3.9. Документация программы ХАССП

3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

Раздел IV. Заключение

Приложения

Приложение № 1. Перечень нормативных и регламентирующих актов.
Приложение № 2. Журнал санитарного обхода территории.
Приложение № 3. Журнал административно-общественного контроля.
Приложение № 4. Журнал санитарного состояния служебных помещений.
Приложение № 5. Журнал санитарного состояния групповых помещений.
Приложение № 6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
Приложение № 7. План схемы пищеблока.

Маршруты движения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, отходов производства;

Схема водопроводно-канализационной системы пищеблока, хранения моющих и дезинфицирующих средств;

План – схема расположения технологического оборудования пищеблока и кладовых.
Приложение № 8. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

Приложение № 9. ПЛАН внедрения принципов ХАССП.

Приложение № 10. Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля…».
Приложение № 11. Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов пищеблока ГБДОУ детского сада № 3 Колпинского района СПб.

Приложение № 12. Анализ опасностей. Сырье и ингредиенты. Готовая продукция.

Приложение № 13. Рабочие листы ХАССП.

Приложение № 14. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ)

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 Колпинского района Санкт-Петербурга (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 Колпинского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 3 Колпинского района СПб)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	196641, Санкт–Петербург, поселок Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А
Фактический адрес:	1. 196641, Санкт–Петербург, поселок Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А. (далее – здание 1) 2. 196641, Санкт–Петербург, поселок Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А. (далее – здание 2)
Характеристика здания	
Тип строения	1. Отдельно стоящее 2 -х этажное здание 2. Отдельно стоящее 2 -х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1. 725,6 кв.м 2. 3784,4 кв.м.
Оборудование	<u>Здание 1:</u> оборудование технологическое, оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование медицинское <u>Здание 2:</u> оборудование технологическое, оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование медицинское
Характеристика земельного участка	
Площадь	1. 2887,00 2. 9 156,00 кв.м

Ограждение	1. По периметру, забор металлический, оборудован с двух противоположных сторон калиткой и воротами. 2. По периметру, забор металлический, оборудован с двух противоположных сторон калитками и одни ворота.
Оборудование	Здание 1: Прогулочные площадки Здание 2: Прогулочные площадки
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Здание 1: Холодая, централизованная Здание 2: Горячая и холодая, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Распоряжение администрации Колпинского района Санкт-Петербурга от 02.10.2007 № 214-рк
2	Секретарь руководителя	- организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - организация лабораторно-инструментальных исследований;	Приказ от 31.08.2026 № 86-О

		- ведение учета и отчетности по производственному контролю.	
3.	Заместитель заведующего; заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.	Приказ от 12.01.2026 № 1-О
4.	Заместитель заведующего; старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 12.01.2026 № 1-О
4.	Медицинская сестра	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - - контроль соблюдения личной гигиены работников	Договор с СПб ГБУЗ «Городская поликлиника № 72»
5.	Кладовщик 2 разряда	- контроль приемки и хранения сырого и скоропортящегося сырья; - ведение бракеражных журналов сырой и скоропортящейся продукции, готовой продукции; - ведение журналов температурного и влажностного режимов холодильного оборудования и сухих кладовых; - контроль за гашением ветеринарных справок.	Приказ от 31.08.2026 № 86-О
6.	Повар 3,4,6 разряда	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; - приготовление пищи по 10-дневному цикличному меню с соблюдением технологии приготовления блюд	Приказ от 31.08.2026 № 87-О

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СанПин 2.4.2.4283-26, МУК 4.3.4120-25	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	2 раза в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) 10 точек	СП 52.13330.2016 МУК 4.3.3975-24	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно - химический контроль	1 раз в год	1 проба из песочниц	СанПин 2.4. 2.4283-26	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров	МУК 4.2.2942—11	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	МУК 4.2.3019-12	Протокол
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	3 раза в год	первые, вторые блюда, гарниры, (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Протокол

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию

№ п/ п	Должность	Периодичность		
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
2	Заместитель заведующего	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
3	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
4	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
5	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
6	Учитель – логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
3	Учитель-дефектолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
4	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
5	Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
6	Педагог дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
7	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
8	Документовед	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу

9	Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
10	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год	При приеме на работу
11	Секретарь руководителя	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
12	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий 3 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
13	Повар 3,4,6 разряда	1 раз в год	1 раз в год	При приеме на работу
14	Кухонный рабочий 2 разряда	1 раз в год	1 раз в год	При приеме на работу
15	Уборщик служебных помещений 1 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
16	Кастелянша 2 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
17	Кладовщик 2 разряда	1 раз в год	1 раз в год	При приеме на работу
18	Мойщик посуды 2 разряда	1 раз в год	1 раз в год	При приеме на работу
19	Машинист по стирке и ремонту спецодежды 2 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу
20	Уборщик территорий 1 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года	При приеме на работу

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, 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 (если есть вредность по СОУТ)	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
Клинический 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
Осмотр офтальмологом с измерением внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушеромгинекологом 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	Сотрудники 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 (дизгруппа)	Все сотрудники
Исследования кала на гельминтозы и протозоозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока
Мазок из зева и нова на наличие рото-нороаденовирусов	По медицинским и эпидпоказаниям (не менее 2 раз в год)	Сотрудники пищеблока
Исследование крови на вирус гепатита С (HCV)	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год	Сотрудники пищеблока
Исследование крови на ВИЧинфекцию (ф-50)	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год	Все сотрудники

2.3. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Повар	Сводный протокол проведения оценки напряженности трудового процесса № 5/3-ЭМ-Н от 14.03.2022
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерений тяжести трудового процесса № СВ-23-434-Т от 18.08.2023

2.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СанПин 2.4.2.4283-26	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Уборщик территорий 1 разряда
Внутренняя отделка помещения	СанПин 2.4.2.4283-26	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий 3 разряда
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (режим проветривания фиксируется в графиках проветривания ежедневно)	Воспитатели, Помощники воспитателей
Соблюдение теплового режима	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов	СанПин 2.4.2.4283-26	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством

Состояние осветительных приборов	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп. Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (2 раза в год)	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий 3 разряда Помощник воспитателя
Музыкальный/ Спортивный зал/ кабинет специалистов	СанПин 2.4.2.4283-26	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4)	Музыкальный руководитель Инструктор по физической культуре
Состояние технологического оборудования, техническая исправность оборудования	СанПин 2.4.2.4283-26 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
<u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СанПин 2.4.2.4283-26	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 5)	Заместитель заведующего Старший воспитатель Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
Антропометрия	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели, Медицинская сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПин 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медицинская сестра

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СанПин 2.4.2.4283-26 СанПин 3.3686-21	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медицинская сестра
Туберкулинодиагностика	СанПиН 3.3686-21	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медицинская сестра
Вакцинация	Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 №1122Н	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медицинская сестра
Полиомиелит	СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 г. №1122Н	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий, Медицинская сестра
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
Утренний фильтр (термометрия)	СанПин 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Воспитатели
Дезинфекция групповых помещений	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Уборщик служебных помещений 1 разряда
Уборка лестниц, дверей, перил	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Уборщик служебных помещений 1 разряда
Дезинфекция пищеблока	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику, Акт выполненных работ обслуживающей организации	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством Кухонный рабочий 2 разряда

Уборка пищеблока	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Кухонный рабочий 2 разряда
Обеззараживание воздуха групповых помещений	СанПин 2.4.2.4283-26	Беспрерывная работа бактерицидных рециркуляторов	Помощник воспитателя
Обеззараживание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СанПин 2.4.2.4283-26	Беспрерывная работа бактерицидных рециркуляторов	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику 1 раз в неделю/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СанПин 2.4.2.4283-26	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СанПин 2.4.2.4283-26	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СанПин 2.4.2.4283-26	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий 2 разряда, уборщик служебных помещений 1 разряда
Выявление с признаками заболеваниями	СанПин 2.4.2.4283-26	Постоянно	Медицинская сестра

2.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими ;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызов обслуживающей организации; - использование запасного холодильного оборудования; - изыскание возможностей для временного хранения продуктов;

		- ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация

2.6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (Приложение 6).

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 Колпинского района СанктПетербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

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

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

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

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

- хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- реализация готовой продукции;
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

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

- практически равна нулю,

- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий
   - легкое,
   - средней тяжести,
   - тяжелое,
   - критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологические: - эпидемиологические опасности	Анализ выполнения, утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. Договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологические: -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя -грызуны, жучки, примеси Химические: -с/х пестициды	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологические: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химические: -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	- Правильное хранение (товарное соседство) - Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой) - Исправная работа холодильного оборудования (договор с обслуживающей организацией) - Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (журнал размораживания холодильников) - Дератизация (договор с обслуживающей организацией) - Проведение генеральных уборок кладовой (график уборки, инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ – хранение продуктов на складе

		- Соблюдение личной гигиены (инструкция)		
Подготовка посуды и инвентаря	Механические: - Сколы, острые края, опасность порезов Биологические: - загрязнение патогенными м/о и их рост Химические: - загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (инструкция) Санитарное содержание помещения пищеблока (инструкция)	Степень риска незначительна	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	Биологические: - загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химические: - загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (технологические карты) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей организацией) Соблюдение поточности производства (схема поточности) Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ – кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологические: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ – раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация

1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продук-цию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик 2 разряда	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения. Содержание склада; Исправность холодильного оборудования	Кладовщик 2 разряда	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой
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. Выполнение правил и требований технологического процесса.	повар 3,4,6 разряда	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дезинфицирующих средств. Журнал тех. контроля оборудования. Технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Определение критических пределов для каждой ККТ Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик 2 разряда	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

2	Хранение поступаю щего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температур ного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Кладовщик 2 разряда	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока. Журнал температурного режима склада. Журнал температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообра ботка при приготов лении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар 3,4,6 разряда	Журнал генеральных уборок пищеблока. Инструкция разведения дезинфицирующих средств. Журнал тех. контроля оборудования. Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК и 10дневное меню

3.5. Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

3.6. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции

		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы. Журнал учета дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.7. 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 составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП.

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, 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 пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.9. 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 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.

3.10. Документация программы ХАССП

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

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

- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- - программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри Приложение № 8.

Раздел IV. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем Образовательного учреждения и действует в течении учебного года.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно – правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г (с изменениями и дополнениями)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (пп. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями и дополнениями)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.2.4283-26

Перечень нормативно – правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22.12.2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27.12.2002 г (с изменениями и дополнениями)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями и дополнениями)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	«Дополнение №19» к СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями)
Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	ГОСТ Р 51705.1-2024
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (в редакции от 17.03.2022 г.)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2022
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015

ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия (с поправками)	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-22
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-2020
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ 35258-2025
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2023
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 5550-2021
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011

Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст.12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями и дополнениями)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории Образовательного учреждения

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями от 26.12.2024
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12.2020)
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21

СанПиН «К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».	СП 3.5.1378-03
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СанПиН 3.3686-21
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно- эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СанПиН 3.3686-21
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СанПиН 3.3686-21
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СанПиН 3.3686-21

СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СанПиН 3.3686-21
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СанПиН 3.3686-21
СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2021
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018
СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2020
СП, СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020 СНиП 41-012003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 (с изменениями и дополнениями)
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011 (с изменениями и дополнениями)
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС007/2011
ТР ТС 041/2017 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»	ТР ТС 041/2017
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении а работу и периодические медицинские осмотры»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
Приказ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минтруда РФ №988Н, Минздрав РФ №1420Н от 31.12.2020 г.
Приказ «Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, 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»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000

Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н

Приложение № 2

Журнал санитарного обхода территории

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода территории	Цель обхода	Примечания (результат обхода)
1	2	3	4	5	6

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля

№ записи	Дата	Ступень контроля	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 4

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Служебное помещений	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 5

Журнал санитарного состояния групповых помещений

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

Приложение № 6

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатели, помощники воспитателей
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством
8	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
9	Личные медицинские книжки работников	По факту	Секретарь руководителя
10	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством
11	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Секретарь руководителя
12	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
13	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП

Приложение № 7

Санкт-Петербург, поселок Металлострой, ул. Школьная, д.5, литера А

Схема пищеблока
ГБДОУ детский сад № 3 Колпинского района СПб

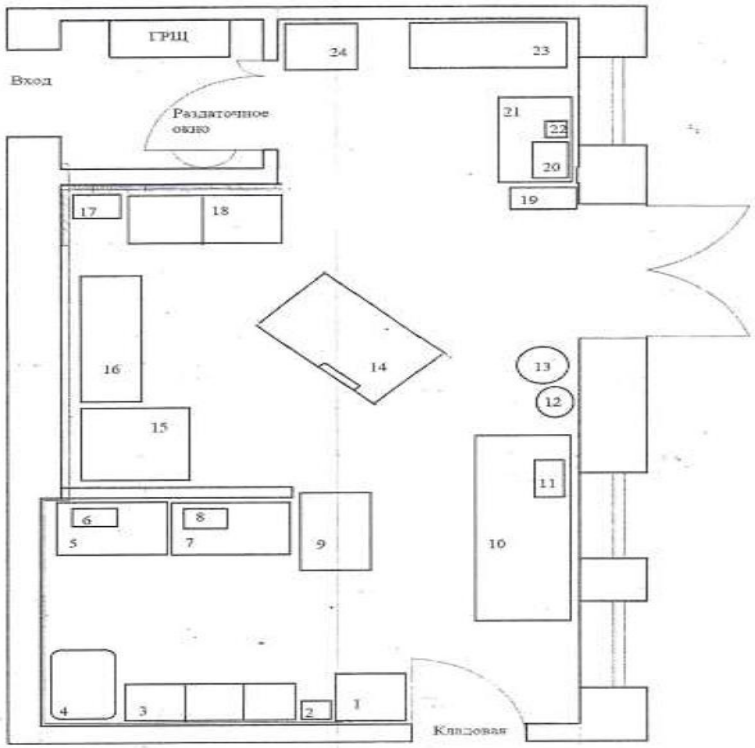


Схема расстановки оборудования на пищеблоке

1. Холодильник для молока
2. Раковина для рук
3. Раковина 3-х секционная (овощи, яйцо)
4. Картофелечистка
5. Стол для сырой продукции
6. Мясорубка для сырой продукции
7. Стол для сырой продукции
8. Овощерезка
9. Стол для сырой продукции
10. Стол готовой продукции
11. Мясорубка для готовой продукции
12. Электрокипятильник
13. Фильтр для воды
14. Плита электрическая
15. Жарочный шкаф
16. Полка для кастрюль
17. Раковина для рук
18. Мойка 2-х секционная для мытья посуды
19. Напольные весы
20. Навесная полка для хранения хлеба
21. Стол для готовой продукции
22. Настольный весы
23. Раздаточный стол
24. Холодильник для хранения проб

Санкт-Петербург, поселок Металлострой, ул. Полевая, д.5а, литера А

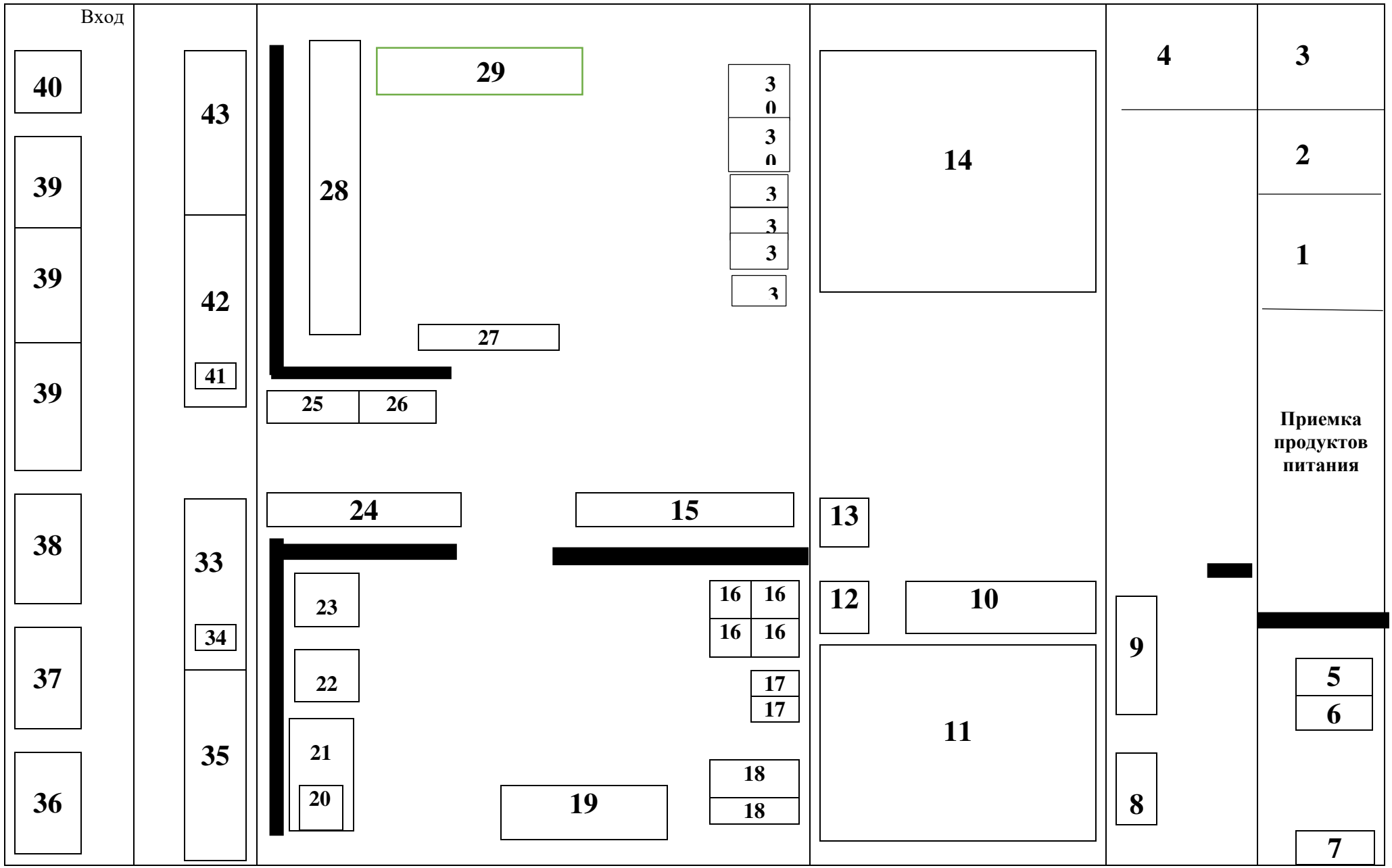


Схема расстановки оборудования на пищеблоке

1. Туалет для сотрудников пищеблока
2. Раздевалка для сотрудников пищеблока
3. Душевая для сотрудников пищеблока
4. Кладовая для уборочного инвентаря
5. Овощерезка для сырой продукции
6. Картофелечистка
7. Раковина для мойки овощей
8. Стол для сырых овощей
9. Стеллаж для сырых овощей
10. Холодильник для молочной продукции
11. Сухая кладовая
12. Напольные весы
13. Морозильная камера для мяса, куры, рыбы
14. Холодильная камера для овощей
15. Стол-шкаф для выданных продуктов питания
16. Раковина 4-х секционная (яйцо)
17. Раковина для мытья рук
18. Раковина 2-х секционная (сырое мясо, кура, рыба)
19. Стол для сырой продукции
20. Мясорубка для сырой продукции
21. Стол для сырой продукции
22. Стеллаж для инвентаря сырой продукции
23. Холодильник для хранения проб
24. Стол для сырой продукции
25. Овощерезка для готовой продукции
26. Мясорубка для готовой продукции
27. Стол для кухонного инвентаря
28. Стеллаж для кастрюлей
29. Стеллаж для кастрюлей
30. Мойка 2-х секционная для мытья посуды
31. Мойка 3-х секционная для мытья посуды
32. Раковина для мытья рук
33. Стол для готовой продукции
34. Весы настольные
35. Стол для теста
36. Пароконвектомат
37. Духовой шкаф
38. Электрическая сковорода
39. Плита электрическая
40. Раздаточный стеллаж
41. Весы настольные
42. Стол для хлеба
43. Раздаточный стол

Приложение № 8

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

– Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

– Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).

– Акт результатов медицинских осмотров работников.

– Гигиенический журнал.

– Личные медицинские книжки каждого работника.

– Журнал учета включения бактерицидной лампы в цехах.

– Журнал обработки яйца.

– Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.

– Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования, стирка белья).

– Журнал учета температуры холодильного оборудования.

– Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

– Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.

– Журнал мониторинга по принципам ХАССП.

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

– Форма перечня регистрационно-учетной документации.

Приложение №9

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в Образовательном учреждении	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Повар 3,4,6 разряда
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик 2 разряда, повар 3,4,6 разряда
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик 2 разряда,
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик 2 разряда, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Сотрудники пищеблока

		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Кухонный работник 2 разряда
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик 2 разряда
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик 2 разряда
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	При утверждении нового меню или блюда	заведующий, Кладовщик 2 разряда, повар 3,4,6 разряда
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Постоянно	Кладовщик 2 разряда, повар 3,4,6 разряда
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Ежегодно при редакции ППК	Заведующий, Кладовщик 2 разряда, Заместитель заведующего, заведующий хозяйством
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, Кладовщик 2 разряда
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, Кладовщик 2 разряда
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заместитель заведующего Заведующий хозяйством, Кладовщик 2 разряда

Приложение №10

Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля…»

Приложение №11

ПОЛИТИКА в области обеспечения безопасности пищевых продуктов пищеблока ГБДОУ детского сада № 3 Колпинского района СПб

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕБЛОКА

Пищеблок ГБДОУ детского сада № 3 Колпинского СПб (далее - Пищеблок) организует питание детей раннего и дошкольного возраста. Ассортимент выпускаемой продукции состоит из более 100 блюд.

Мы понимаем, что рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

В связи с этим наша задача заключается в обеспечении полноценным и безопасным питанием дошкольников.

Основными принципами политики являются:

- Производство высококачественных и безопасных продуктов, удовлетворяющих требованиям потребителей к безопасности пищевых продуктов, соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции.
- Соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме.
- Анализ, поддержание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
- Управление опасными факторами микробиологического, химического и физического происхождения, влияющими на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки).
- Использование высококачественного сырья и материалов.
- Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам.
- Обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, а также осуществление информирования родителей и других заинтересованных сторон о деятельности пищеблока в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Приложение №12

АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ
Сырье и ингредиенты. Готовая продукция

СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/ серьезность опасности/ риск/необходимость управления	Предупредительные
Мука пшеничная хлебопекарная	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены			
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радионуклиды, пестициды Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации 1. Подбор поставщиков 2. Просеивание муки 3. Входной контроль качества и безопасности муки 4. Надлежащее хранение и транспортировка
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (просеивание)
	АЛЛЕРГЕНЫ глютен	Глютен включен в перечень аллергенов	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление

Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации

Яйца куриные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестицыды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Скорлупа от яиц	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Овощи сырые, зелень	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены			
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ не выявлены			
Соль поваренная пищевая	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены			

	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	ХИМИЧЕСКИЕ Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	Наличие указанных веществ вколичествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Бой стекло	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей	**БИОЛОГИЧЕСКИЕ** КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocygenes	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлено		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,ß,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
Радионуклиды цезий-137, стронций-90		Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Наименование продукции	**Вид опасности**	**Описание опасности**	**Приемлемые уровни опасности**
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого, мяса, в т.ч. запеченные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС034/2012
АЛЛЕРГЕНЫ: специи		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.			
Гарниры **Отварные крупы, крупеники**	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлены		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины: Афлотоксин В1, дезоксиниваленол		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Отварные макаронные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции
АЛЛЕРГЕНЫ: глютен		Индивидуальная непереносимость ингр едиентов. Аллергическая реакция, астма, останов ка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количест вах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновени ю тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов			
Гарниры **Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные**	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
АЛЛЕРГЕНЫ: Крахмал картофельный		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, пироги, пирожки печеные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»
АЛЛЕРГЕНЫ: специи		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и пр.		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Напитки: кисели, компоты	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Бактерии рода Proteus Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
АЛЛЕРГЕНЫ Не установлено:		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченая, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01
АЛЛЕРГЕНЫ: Специи, рыба		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр.		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Супы горячие заправочные **Супы протертые (пюре)** **Бульоны**	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлены		Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Фрагменты костей		Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Приложение №13

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАСПП

Рабочий лист №1 ККТ №1 Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контроли руемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	документ, где фиксируется
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Визуальный контроль	Контроль сопроводительной Документации. Количество, вес поступаемой продукции. Качество поступаемой продукции.	Отсутствие сопроводительной документации. Нарушена целостность упаковки. Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Возврат, замена продукции	кладовщик	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий связанные с безопасностью пищевой продукции

Рабочий лист №2 ККТ №2 Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: Хранение поступающего пищевого сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контроли руемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Перио дичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответст венный	Документ, где фиксируется
Хранение поступающего пищевого сырья	Температур а и влажность. Чистота оборудования и помещения. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурно го режима. Нарушение санитарной обработки. Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурно го режима и влажности в кладовой. Журнал температурно го режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции. Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования. Проверка технического состояния оборудования. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	кладовщик	Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Рабочий лист №3 ККТ №3 Технологический процесс: Подготовка сырья

Операция: Подготовка сырья Объект контроля обработка яиц			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодически й визуальный контроль	Постоянно при приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	кладовщик	Докладная записка

Рабочий лист №4 ККТ №4 Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша Операция: приготовление фарша

Операция: Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша Операция: приготовление фарша Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура монито ринга	Периодичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодический визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Ответственный по питанию	Докладная записка

Рабочий лист №5 ККТ №5 Технологический процесс: Обработка посуды Операция: обработка гастроемкостей

Операция: обработка гастроемкостей			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	Повторное загрязнение готовых блюд. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар помощник воспитателя	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента. Личная гигиена персонала. Инструктаж персонала перед началом работы	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Заведующий хозяйством	Докладная записка

Рабочий лист №6 ККТ №6 Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция: Порционирование блюд

Операция: обработка порционирование блюд			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Порционирование блюд	Повторное загрязнение продукции. Посторонние включения	Отсутствие	Периодически й визуальный контроль	Постоянно	Помощник воспитателя	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента. Личная гигиена персонала. Инструктаж персонала перед началом работы	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Заведующий хозяйством	Докладная записка

Приложение №14

Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ)

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
Биологические опасности: Бактериальная обсемененность	1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежесменный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежесменная и после окончания очередного производственного процесса 9. Стирка санитарной одежды 10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции 11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования 12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией	1. Контроль эффективности обработки УФ 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности 9. Контроль подачи всех видов энергии 10. Контроль питьевой воды 11. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств	1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения 9. Остановка производства и отпуск готовой продукции 10. Переаттестация персонала 11. Отзыв и изъятие продукции	Приказы, распоряжения, Докладные записки, Журнал здоровья персонала Журнал учета медицинских осмотров работников (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Журнал учета работы бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража готовой продукции

Химическая опасность: Радинуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры) ДДТ и его метаболиты Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ	1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств 2. Контроль сырья 3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение 4. Подготовка питьевой воды 5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки идезинфекции	1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку 2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов 3. 3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов 4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов	1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности 2. Отзыв и изъятие продукции 3. Остановка производства 4. Инструктаж для персонала	Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Физическая опасность: Строительные материалы	1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения	Приказы, распоряжения, Докладные записки

Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях	1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 3. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 4. Личная ответственность персонала 5. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки	1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб дезинфекции и дератизации	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета отходов Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях
Личные вещи	1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды. 2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено 3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи 4. Запрет жевания резинки на рабочем месте	1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала 2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц 3. 3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах	1. Повторный инструктаж и аттестация персонала 2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 3. Переработка продукции	Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Бумага и упаковочные материалы	1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются	1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения

Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.)	1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено. 2. Волосы должны быть полностью закрыты. 3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено. 4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашлянья и чихания вблизи пищевой продукции	1. Ежесменная проверка персонала медицинским работником, ответственным лицом 2. Визуальный контроль	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты)	1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения

Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)	1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. 4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией. 5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения
Осколки стекла	1. Использование сеток или фильтров 2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции 3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов	1. Записи разрушения стеклянных изделий 2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов	1. Контрольная фильтрация продукции 2. Переработка или утилизация продукции	Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщику

Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыль, семена деревьев, растений)	1. Наличие защитных сеток на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей 2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории	1. Контроль санитарного состояния пищеблока 2. Контроль целостности защитных средств (сеток, и т.д.).	1. Монтаж защитных устройств 2. Влажная уборка, удаление загрязнителя 3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Приказы Распоряжения