

ПРИНЯТО
Общее собрание работников
БДОУ г. Омска «Детский сад № 214
комбинированного вида»
(протокол от 28.08.2024 № 1)

СОГЛАСОВАНО
Совет Учреждения
БДОУ г. Омска «Детский сад № 214
комбинированного вида»
(протокол от 11.09.2024 № 2)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
«Детский сад № 214
комбинированного вида»
приказ от 12.09.2024 № 142-ОД

Перницкая Ольга
Дмитриевна

Подписано цифровой
подписью: Перницкая
Ольга Дмитриевна
Дата: 2024.11.14 09:20:54
+06'00'

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска
«Детский сад № 214 комбинированного вида»**

Омск, 2024

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: бюджетное дошкольное образовательное учреждения города Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида» (БДОУ г. Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида»).

Тип объекта: образовательная организация.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- 1) образовательная: дошкольное образование;
- 2) медицинская: доврачебная медицинская помощь, в том числе первичная медико-санитарная помощь по педиатрии.

Юридический адрес: 644117, г. Омск, ул. 1-я Молодежная, д. 22.

Фактический адрес: 644117, г. Омск, ул. 1-я Молодежная, д. 22.

Характеристика здания

Тип строения: два типовых двухэтажных здания, соединенных одноэтажным переходом с бассейном.

Площадь: 3040,7 м²

Характеристика инженерных систем

Освещение – естественное и искусственное.

Система вентиляции – естественная, приточно-вытяжная.

Система отопления – централизованная, от городской сети.

Система водоснабжения – горячая и холодная, централизованные.

Система канализации – подключено к городской сети канализации.

Общие положения

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХАССП бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида» (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно «Перечню законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 с изменениями от 14 июля 2021 и ГОСТ Р 51705.1-2001 года, а также следующие сокращения:

- **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 (КД)** – 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 (ККТ)** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;
- **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.

Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению Программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРОГРАММЫ

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий Учреждением.

Заведующий Учреждением определяет и документирует Политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Заведующий Учреждением определяет область применения ХАССП. Заведующий Учреждением приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности. Контроль за исполнением Программы сохраняется за заведующим Учреждением или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций.
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц учреждения по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных

правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по Учреждению в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповая комната, спальня, приемная, кабинеты, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

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

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

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

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

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

- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих

угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

• Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) Учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области».

5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами Учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности Учреждения.

6. Разработанная Программа (план) производственного контроля утверждается заведующим Учреждением.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по Учреждению.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля

1. Должностные лица, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений / оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в Учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление Программы производственного контроля возлагается на заведующего Учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц Учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА РИСКОВ

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

- пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

- хранение сырья;
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции;
- реализация готовой продукции;
- персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю;
- незначительная;
- значительная;
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое;
- средней тяжести;
- тяжелое;
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

опасность и ее источник	контрольные мероприятия	оценка риска	контрольно-критическая точка
<i>Формирование ассортиментного перечня продукции</i>			
<i>биологические:</i> * эпидемиологически опасные блюда; * поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договоры с поставщиками; - управление поставками; - анализ и корректировка меню; - планирование расхода продукции	при выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	не устанавливается
<i>Поступление продуктов на склад</i>			
<i>биологические:</i> * загрязнение патогенными микроорганизмами; * нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <i>химические:</i> * с/х пестициды <i>физические:</i> * жучки, примеси	- входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	при выполнении входного контроля степень риска не велика	можно установить

<i>Хранение продуктов на складе</i>			
<p><u>биологические:</u> * при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); * рост патогенных микроорганизмов; * повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p><u>химические:</u> * загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и в холодильном оборудовании; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; - дератизация, проведение генеральных уборок; - соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов 	<p>степень риска высокая, вероятность последствий высокая</p>	<p>установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
<i>Подготовка посуды и инвентаря</i>			
<p><u>механические:</u> * сколы, острые края, опасность порезов</p> <p><u>биологические:</u> * загрязнения патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p><u>химические:</u> * загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН 	<p>степень риска высокая, вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
<i>Кулинарная обработка</i>			
<p><u>биологические:</u> * загрязненная патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p><u>химические:</u> * загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления; - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта; - соблюдение 	<p>степень риска высокая, вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>

	<p>поточности производства;</p> <p>- соблюдение личной гигиены</p>		
Реализация (раздача) пищи			
<p><i>биологические:</i></p> <p>* при нарушении технологии приготовления</p>	<p>- снятие проб готовых блюд;</p> <p>- органолептическая оценка;</p> <p>- соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>степень риска не высокая</p>	<p>можно установить ККТ</p>
Прием пищи детьми			
<p><i>биологические:</i></p> <p>* загрязнение и их рост</p>	<p>- соблюдение правил доставки до группы;</p> <p>- соблюдение личной гигиены помощника воспитателя;</p> <p>- соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>степень риска не высокая</p>	<p>при соблюдении всех требований</p>

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции:

Приемка сырья – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальная и органолептическая), а также условий и правильности ее хранения и использования:

- рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей Учреждения;
- требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Учреждении.

При организации питания воспитанников, Учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей. Не использует перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждением 10-дневном меню и технологических карт (ТК).

Реализации готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

контролируемый параметр	предельное значение	ответственный
* сопроводительная документация; * целостность упаковки; * срок годности	- отсутствует; - нарушена; - истекший	кладовщик
* температура и влажность; * чистота оборудования и помещения; * содержание склада; * техническое состояние оборудования	- нарушение t режима; - нарушение санитарной обработки; - не соответствие инвентаря; - неисправность оборудования	- зав. хозяйством; - кладовщик; - повар; - кухонный рабочий
* чистота оборудования и помещений пищеблока; * техническое состояние оборудования; * выполнение требований ТК	- нарушение санитарной обработки; - неисправность оборудования; - не соответствие требованиям ТК	- зав. хозяйством; - кладовщик; - шеф-повар; - повар; - кухонный рабочий
* соответствие готовой продукции требованиям ТК	- не соответствует	- шеф-повар; - повар

5. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

мероприятия мониторинга	периодичность	контрольный документ
<i>ККТ - Приемка сырья</i>		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	журнал бракеража сырой продукции
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	журнал бракеража скоропортящейся продукции
Контроль за температурным режимом в складском помещении, 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 техпаспорта на оборудование	журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	журнал контроля санитарного состояния пищеблока
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	гигиенический журнал (сотрудники); личные медицинские книжки каждого работника
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	ежедневно	журнал учет работы бактерицидной лампы
<i>Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	перед каждой выдачей блюд	органолептическая оценка готовой пищевой продукции
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	журнал бракеража готовой продукции

6. РАЗРАБОТКА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

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

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

отклонение значений показателей	действия ответственного лица и меры по устранению
<i>ККТ - Приемка сырья</i>	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	- информирование руководства; - замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком, акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	- приостановка приемки сырья; - информирование руководства; - возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	- информирование руководства; - возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	- информирование руководства; - административное взыскание ответственного сотрудника; - увеличение периодичности проверки документации
<i>ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</i>	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима холодильного оборудования и складского помещения	- информирование руководства; - административное взыскание ответственного сотрудника; - уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	- информирование руководства; - ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	- информирование руководства; - замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	- информирование руководства, - административное взыскание ответственного сотрудника; - уменьшение периодичности проверки документации
<i>Обработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	- информирование руководства; - замена меню; - возврат пищевых продуктов; - аудит поставщиков

Реализация (выдача) готовой продукции	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	- информирование руководства; - административное взыскание ответственного сотрудника; - замена блюда

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

аварийная ситуация	меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	- устранение факторов, повлекших за собой результаты
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
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	- приостановление деятельности организации; - ревизия хранившихся пищевых продуктов; - дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	- приостановление деятельности организации; - дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	- приостановление деятельности организации; - дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	- ремонт оборудования; - ревизия хранившихся пищевых продуктов; - внесение изменений в меню; - дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся Учреждения.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

7. Иное.

7. ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в деятельность бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида»

1. Политика бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска «Детский сад № 214 комбинированного вида» в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП – издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.

3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:

- выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;

- проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования;

- соблюдение условий хранения пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;

- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;

- ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;

- выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;

- прослеживаемость пищевой продукции.

4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) – выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).

5. Установление критических границ для каждой КТ – установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

6. Разработка системы мониторинга для каждой КТ и корректирующих действий при превышении критических пределов – проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

7. Исполнение всеми сотрудниками Учреждения мероприятий по производственному контролю.

Общий перечень мероприятий по производственному контролю

объект контроля	кратность контроля и сроки исполнения	ответственный
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i>		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории	- зав. хозяйством
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	- зав. хозяйством; - воспитатели; - рабочий по ОиРЗ
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов	- зав. хозяйством; - дворник
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях согласно СанПиН	- кладовщик
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы	- зав. хозяйством; - кладовщик; - рабочий по ОиРЗ
Состояние осветительных приборов	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей. Мытье, чистка оконных стекол, осветительной арматуры (не реже 2-х раз в год)	- зав. хозяйством; - кладовщик; - электрик
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	- кухонный рабочий
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	- зав. хозяйством
Содержание действующих дезинфицирующих средств	Ежедневно	- зав. хозяйством
Соблюдение теплового режима	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	- зав. хозяйством; - рабочий по ОиРЗ

Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации. Поведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	- зав. хозяйством; - рабочий по ОиРЗ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья	Каждая партия	- кладовщик ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: - сроки и условия хранения пищевой продукции; - время смены кипяченной воды; - t° и влажность на складе; - t° холодильного оборудования	Ежедневно	- кладовщик
Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов; - t° готовности блюд	Каждый технологический цикл	- шеф-повар; - повар
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	- кухонный рабочий
Наличие согласованного примерного 10- дневного меню	Один раз в год, перед началом нового учебного года	- заведующий; - мед. сестра
Профилактика дефицита йода	Ежедневное использование йодированной соли в пищу	- бракеражная комиссия
Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд; - использование витаминизированных продуктов	- бракеражная комиссия; - мед. сестра
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами	- кладовщик

	(по документации и органолептический) с заполнением журнала	
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	- бракеражная комиссия
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	- кладовщик; - ведущий бухгалтер
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	- шеф-повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	- зав. хозяйством
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	- бракеражная комиссия; - мед. сестра
<i>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</i>		
Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	1 раз в год (сентябрь), по мере необходимости	- воспитатели групп; - специалисты
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	- воспитатели групп; - специалисты
Соблюдение правил использования технических средств обучения	Постоянно	- воспитатели групп; - специалисты
Продолжительность прогулок. Режим дня.	Постоянно	- воспитатели групп
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- мед. сестра; - воспитатели групп
Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением утренней гимнастики, физкультурных занятий	- старший воспитатель; - мед. сестра
<i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</i>		
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	- старший воспитатель; - мед. сестра
Обеспечение утреннего приема детей	Ежедневно	- воспитатели групп

Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	- мед. сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	- мед. сестра; - воспитатели групп
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По мере необходимости	- мед. сестра; - воспитатели групп; - помощники воспитателя
<i>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</i>		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	- мед. сестра
Термометрия сотрудников	Ежедневно	- мед. сестра
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. Аптечки находятся в медицинском кабинете, в группах, на пищеблоке	- мед. сестра; - зав. хозяйством
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	- мед. сестра; - зав. хозяйством
<i>Контроль охраны окружающей среды</i>		
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	- зав. хозяйством
Дезинфекция	По мере необходимости	- зав. хозяйством
Дезинсекция	По мере необходимости	- зав. хозяйством

8. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает заведующий Учреждением.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ХАССП

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику Учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у кладовщика);
- информацию о производстве: план-схема пищеблока;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков, выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП.