

Приложение 1  
к приказу от 29.08.2024 № 129-од

**"УТВЕРЖДЕНО"**

Приказом по государственному  
бюджетному дошкольному  
образовательному учреждению  
детскому саду № 15  
Кировского района Санкт-Петербурга  
*от «29» августа 2024 г. № 129-од*

Заведующий \_\_\_\_\_ Н.Г. Валявская  
(подпись) (расшифровка)

**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при  
осуществлении образовательной деятельности  
(с применением принципов ХАССП)  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 15 Кировского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 15 Кировского района Санкт-Петербурга)**

Санкт-Петербург  
2024

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I.</b>	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	4
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	5
<b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b>	6
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	7
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	10
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	12
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	14
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	15
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	15
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	15
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)	16
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	16
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	17
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	17
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	19
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	19
2.8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических	

(профилактических) мероприятий

**Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП** 20

3.1.	Общие положения	20
3.2.	Анализ рисков	21
3.3.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	25
3.4.	Разработка системы мониторинга ККТ	26
3.5.	Система мониторинга	26
3.6.	Разработка корректирующих действий	27
3.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций	27
3.8.	Разработка процедур проверки системы ХАССП	28
3.9.	Документация программы ХАССП	28
3.10.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	28

**Раздел IV. Заключение**

**Приложения** 29

Приложение № 1	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
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 схема пищеблока
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 учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
Приложение 12	Приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП
Приложение 13	Рабочие листы ХАССП
Приложение 14.	Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
Приложение 15	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
Приложение 16	Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях
Приложение 17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Приложение 18	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
Приложение 19	Гигиенический журнал (сотрудники)
Приложение 20	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
Приложение 21	Карты контроля
Приложение 22	Блок-схемы приготовления блюд

## Раздел I

### 1.1. Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности (с применением принципов ХАССП) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 15 Кировского 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-противоэпидемических (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 инфраструктуры.

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 (*официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью* (Приложение № 1).

### 1.2. Общие положения

#### Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Паспортные данные юридического лица	
Полное и сокращенное наименование юридического лица:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 15 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности которые осуществляет образовательная организация	1. Образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых 2. Медицинская: - оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведение профилактических прививок); - проведение медицинских осмотров
Юридический адрес:	198261, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, дом 105, корп. 2 лит. А

Фактический адрес:	198261, Санкт–Петербург, пр. Ветеранов, дом 105, корп. 2 лит. А
Тел./Факс	8 (812) 368-74-35
Электронная почта	<a href="mailto:dou15@kirov.spb.ru">dou15@kirov.spb.ru</a>
ИНН/КПП	7805575276/780501001
Фамилия, имя, отчество руководителя	Заведующий – Валявская Наталья Геннадьевна

<b>Краткая характеристика объекта</b>	
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	175,8 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (доска интерактивная, стол интерактивный, ноутбук, проектор, экран, цифровое пианино), технологическое оборудование (картофелечистка, мясорубка, протирочно-резательная машина, холодильник, электроплита, шкаф жарочный, плита жарочная, овощерезка, весы, пароконвектомат), прочее (водонагреватель, котломойка, мойка, облучатель, рециркулятор, светильник с бактерицидной лампой, система видеонаблюдения)
<b>Характеристика земельного участка</b>	
Площадь	2791 кв.м
Ограждение	По периметру, забор.
Оборудование	Баскетбольная стойка, футбольные ворота, горка, беседка, машинка, детский городок, игровой комплекс «кораблик», домик, качалка на пружине, песочница, песочный дворик, скамейка, спортивный снаряд (змейка, мишень, скалолаз), уличный цветочный комплекс.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованная
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>* микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</li> <li>* освещенность рабочих мест;</li> </ul> </li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров;</li> <li>- контроль за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний;</li> <li>- контроль за организацией питания детей, за правильностью отбора и хранения суточной пробы;</li> <li>- обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;</li> <li>- контроль за своевременным внесением изменений в программу ПК;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	Распоряжение администрации Кировского района от 01.06.2016 № 317-рк
2.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- контроль за санитарно-техническим состоянием помещений ДООУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации;</li> <li>- контроль за соблюдением правил обращения с отходами;</li> <li>- контроль за санитарным состоянием территории;</li> <li>- контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>* микроклимат – температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</li> <li>* освещенность рабочих мест;</li> <li>* исследование эффективности работы вентиляции: кондиционирование воздуха (наладка производится спец. организациями);</li> </ul> </li> </ul>	Приказ от 29.08.2024 № 129-од

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- контроль за работой рециркуляторов;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>	
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ от 29.08.2024 № 129-од
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- контроль за наличием сертификатов профилактических прививок;</li> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;</li> <li>- еженедельный осмотр на педикулез с занесением данных в журнал;</li> <li>- своевременная изоляция заболевших;</li> <li>- ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний;</li> <li>- контроль за наличие лекарственных средств и сроками их годности;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	Приказ от 29.08.2024 № 129-од
5	Заведующий производством (ответственный за организацию питания)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за организацией питания детей, за правильностью отбора и хранения суточной пробы;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 29.08.2024 № 129-од

**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)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.36480-20	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Смывы лисинии	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)				
Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)				
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	по химическим показателям - 1 раз в год; по микробиологическим показателям - 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
7	Психофизиологические факторы	- тяжесть трудового процесса - напряженность трудового процесса	1 раз в 5 лет	Рабочие места	Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О специальной оценке условий труда" (с изм. и доп.с 01.09.2023)	Отчет

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

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	22	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Заведующий производством	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12	Старший специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13	Помощник воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
15	Уборщик территорий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
16	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
17	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
18	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
19	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
20	Рабочий по КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
21	Электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
22	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет

<p>*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ</p> <p>** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями</p> <p>***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям</p> <p>**** Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277, с изм. и доп. от 01.02.2022г.)</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 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	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела .	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар,	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

микроскопия осадка).			
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно	
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет	
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет	
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины	
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет	
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники	
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока	
<b>Факторы трудового процесса</b>			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную.	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза

<p>Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня</p>			Визометрия
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

### 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**

№ п/п	Должность	Кол-во чел/век	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
2	Завхоз	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
3	Повар	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	8	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной	1 раз в 5 лет

			труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
5	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
6	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
7	Учитель-логопед	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
8	Педагог-организатор	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
9	Делопроизводитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
10	Старший специалист по закупкам	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	4	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
12	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
13	Уборщик территорий	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
14	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о	1 раз в 5 лет

			системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	
15	Рабочий по КОРЗ	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
16	Заведующий производством	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
17	Инструктор по физической культуре	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
18	Мойщик посуды	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
19	Кухонный рабочий	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
20	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
21	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
22	Электромонтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ Типовое положение о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 29.10.2021 №776н)	1 раз в 5 лет
	*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно			

**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**

**Работа:**

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2024 № 878407
2	Тяжесть трудового процесса, шум	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2024 № 878407
3	Тяжесть трудового процесса, шум	Заведующий производством	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2024 № 878407
4	Тяжесть трудового процесса, шум	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2024 № 878407
5	Тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2024 № 878407
	*иные должности по результатам специальной оценки условий труда		

**Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 05.04.2017 № 2879
2	Медицинская	от 10.10.2022 № ЛО41-01148-78/00363638

**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**

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный

<b>2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ</b>			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра  Ежедневно Журнал санитарного обхода территории <b>(приложение 2)</b>  Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Завхоз Уборщик территорий
<b>2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b>			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Завхоз
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели Помощники воспитателей
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 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	Завхоз
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп	Завхоз

		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 (1 раз в год перед началом нового учебного года)	
<b>2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)</b>			
Физкультурный и музыкальный залы	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений <b>(приложение 4)</b>	Завхоз
<u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений <b>(приложение 5)</b>	старший воспитатель, завхоз, медсестра
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели, медсестра
<b>2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21	1 раз в месяц Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медсестра
Туберкулинодиагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Журналы учета	Медсестра
Вакцинация	Приказ	Прививочный план	Медсестра

	Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	Прививочный план Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей	Заведующий, медсестра
<b>2.5.5. Контроль охраны окружающей среды</b>			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Завхоз
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Завхоз
<b>2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b>			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Завхоз
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598- 20	По мере необходимости	Заведующий, Завхоз
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно по графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно по графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция	СП 2.4.3648-20	По графику	Кухонный рабочий

пищевлока	СП 3.1/2.4.3598-20		
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Воспитатель Помощник воспитателя
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Ответственный за зал/кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Завхоз
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Медсестра

**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**

№ 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	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	и др. – 5 и более случаев	
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

### **2.7. 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**)

### **2.8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

<b>№ п/п</b>	<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по мере необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	ежегодно	Заведующий
3	Разработка, утверждение или внесение изменений в положения и должностные инструкции персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по мере необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Завхоз
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по мере необходимости	заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	заведующий

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	заведующий
8	Анализ состояния санитарно - эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Завхоз медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно	Заведующий завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

### 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 № 15 Кировского района Санкт-Петербурга 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.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления на основе принципов ХАССП, в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и

---

пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программе производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

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,
- высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

**Таблица анализа рисков**

Формирование ассортимента 1-го перечня продукции	Биологическая: 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	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение патогенными м/о</li> <li>-нарушение целостности упаковки,</li> <li>-нарушение условий транспортировки</li> <li>-поставка продукции не в таре производителя</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-с/х пестициды</li> </ul> <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грызуны, жучки, примеси</li> </ul>	<p>Входной контроль</p> <p>Визуальный осмотр транспорта поставщика</p> <p>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска незначительная</p>	<p>ККТ на входящем контроле поступающего сырья</p>
Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</li> <li>-рост патогенных м/о</li> <li>-повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение дезинфектантом</li> <li>-моющим средством</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>)</li> <li>Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>)</li> <li>-Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>)</li> <li>-Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>)</li> <li>-Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>)</li> <li>-Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>)</li> <li>-Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</li> </ul>	<p>Степень риска высокая.</p>	<p>ККТ - хранение продуктов на складе</p>
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Сколы, острые края, опасность порезов</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение моющими</li> </ul>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	<p>Степень риска незначительная</p>	<p>ККТ не устанавливается</p>

	средствами дезинфектантом			
Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления ( <i>технологические карты</i> ) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования ( <i>договор с обслуживающей организацией</i> ) Соблюдение поточности производства ( <i>схема поточности</i> ) Соблюдение личной гигиены ( <i>инструкция</i> )	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд ( <i>методика органолептической оценки</i> ) 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 ( <i>инструкция</i> ), уборки мест приема пищи ( <i>инструкция</i> )	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)	ТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных	Кладовщик, заведующий производством	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.

			документах. -Сроки годности и даты изготовления.		
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, заведующий производством	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	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. 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. 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.

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 20)

### 3.5. Система мониторинга

№ п/п	ККТ 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	Журналы контроля здоровья персонала 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

### 3.6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

Корректирующие действия 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** (Приложение 11)

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица имеры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком и/или заведующим производством 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 срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда

**3.7. 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	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

	контроля.	
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.

### 3.8. 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 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.

### 3.9. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 12);
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП (Приложение 13);
- план внедрения принципов ХАССП (Приложение № 9)
- информацию о производстве (План-схема 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.

### **3.10. 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 ДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

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

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 на 01.01. 2022 г.)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 11.06.2021 г.)
Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998 (с изменениями на 02.07.2021)
Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№ 323-ФЗ от 21.11.2011 (с изменениями от 02.07.2021)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 01.01. 2022 г.)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
СП «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)»	СП 3.1/2.4.3598-20 (с изменениями на 02.11.2021)
Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 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) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	02.12.2020 года № 39
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений. К водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПин 2.1.3684-21
СанПин «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПин 1.2.3685-21
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПин 3.3686-21

**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)	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 23.12.2021 г.)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 01.01. 2022 г.)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
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 на 06.07.2011 г.)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 08.12. 2020 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 32920-2014
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	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 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
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 Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
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 52686-2006
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 Р 55290-2012
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 на 28.04. 2017 г.)
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 на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением	ТР ТС 033/2013

Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	
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 ОУ**

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 311–ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.07.2021 № 311-ФЗ
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 (с изменениями от 30.12.2021 №482-ФЗ)
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 –ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 28.12.2022 г.) Введено в действие с 01.01.2023
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
СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21(с изменениями на 25 мая 2022 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» ( ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНИП 2.0402-84
СП, СНИП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНИП 2.04.05-85
СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНИП 35-01-2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от

	15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
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»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ «Об утверждении примерного положения о системе управления охраной труда»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 776н
Приказ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020, Министерство здравоохранения № 1420н
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»	Министерство 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 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 03.02.2021)

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа

**Журнал санитарного обхода территории**

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Результат проверки санитарного состояния	Подпись	Примечания (срок исправления)
1	2	3	4	5	6

**Журнал административно-общественного контроля**

Дата	Степень контроля	Содержание предложений и замечаний	Должность и фамилия проверяющего	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5

**Журнал санитарного состояния служебных помещений**

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

**Журнал санитарного состояния групповых помещений**

Помещение	Что именно	дата		
		1	2	3....
Раздевалка	Списки			
	Маркировка шкафчиков			
	Соответствие списков маркировки шкафчиков			
	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Мойка	Пол			
	Наличие/отсутствие остатков продуктов			

	Своевременный вынос отходов			
	Маркировка посуды персонала			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Групповая/спальня	Следы скотча на вертикальных и горизонтальных поверхностях			
	Стены			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
Санузел	Состояние мыльницы			
	Зеркала			
	Жалюзи			
	Горизонтальные поверхности ...			
	<i>* и далее в соответствии с графами журнала</i>			
	.....			
Подпись проверяющего				
Подпись помощника воспитателя				
Подпись воспитателя				

## 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	Ответственный по питанию
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра Заведующий производством
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
7	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
8	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра

9	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз Медсестра
10	Личные медицинские книжки работников	Ежемесячно	Завхоз Медсестра
11	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Завхоз, рабочий по КОРЗ
12	Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По графику	Завхоз
13	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
14	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП

## 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
- Гигиенические журналы:
  - Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
  - Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- 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

## ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	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 (ответственный за организацию питания)
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Завхоз
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, 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
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Завхоз, кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик, повар (ответственный за организацию питания)
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий, кладовщик
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
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Завхоз, кладовщик

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15 Кировского района Санкт-Петербурга

<b>ПРИКАЗ</b>  (распоряжение)	Дата составления	Номер документа
	<b>29.08.2024</b>	<b>129-од</b>

**«Об утверждении Программы производственного контроля»**

В целях выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля ГБДОУ детского сада № 15 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Программа, Приложение № I).
2. Назначить должностных лиц, ответственных за реализацию Программы:  
(ф.и.о., должность)
3. Ввести в действие Программу с 01.09.2024 года
4. Контроль за исполнением приказа возложить на (ф.и.о. должностного лица)

Заведующий

\_\_\_\_\_ Н.Г. Валявская

**Политика ХАССП**  
**качества и безопасности выпускаемой продукции**  
**ГБДОУ детского сада № 15 Кировского района Санкт-Петербурга**

***Основная цель в области качества и безопасности продукции:***

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

Задачи ГБДОУ детского сада № 15 Кировского района Санкт-Петербурга в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство ГБДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.



Приложение № 12

**АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**  
**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15**  
**Кировского района Санкт-Петербурга**

пр. Ветеранов, дом 105, корп.2, литер А, Санкт-Петербург, 198261 Тел/факс: (812) 368-74-35; e-mail: [dou15@kirov.spb.ru](mailto:dou15@kirov.spb.ru)  
ИНН/КПП 7805575276 / 780501001

**ПРИКАЗ**  
**(распоряжение)**

Дата составления	Номер документа
<b>29.08.2024</b>	<b>144-од</b>

**«О создании постоянно действующей группы ХАССП»**

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в ГБДОУ детском саду № 15 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП *ГБДОУ* в следующем составе

Координатор                    *Ответственный по питанию Коваленко Е.А.*  
Секретарь                        *Заведующий хозяйством Слободяник Г.Б.*

Члены группы:                *Медсестра Тимофеева Е.А.*  
                                         *Повар Филина М.И.*  
                                         *Заведующий Валявская Н.Г.*  
                                         *Старший воспитатель Спирлиева С.К.*

2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
  - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
  - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:
- разработать формы рабочей документации группы;
  - руководить деятельностью рабочей группы;
  - отчитываться о работе группы *заведующему ГБДОУ*.
4. *Делопроизводителю Давидович Н.Е.* довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Приложение № 13

### Рабочие листы ХАССП

Утверждаю:

Заведующий ГБДОУ

\_\_\_\_\_  
Н.Г. Валявская

*Приказ от 29.08.2024 № 129-од*

#### Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса: Хранения сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер(средств) контроля, нормативные документы, методы контроля: 1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.

2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра, влажность – с помощью гигрометра, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

- 1) Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения.
- 2) Температура:
  - холодильников +2С - +6 С
  - морозильных камер -18С - -20 С
  - склада для сыпучего сырья +18С – +25С
  - Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%

Записи по мониторингу:

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
4. Акты о списании

Периодичность мониторинга: ежедневно

Ответственный: *кладовщик*

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При не соблюдении сроков хранения (годности) идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить выдачу на пищеблок.
2. При неисправном холодильном (морозильном) оборудовании:  
Переложить продукты в исправный холодильник (морозильник). Поставить в известность администрацию ГБДОУ о поломке.
3. При нарушении влажности: выяснить причину нарушения режима, в случае необходимости провести сквозное проветривание помещения.

Процедура проверки: Заведующий (заведующий производством) периодически проверяют складское помещение по чек – листу № 1 (Приложение). В случае обнаружения о несоответствии составляется акт о несоответствии и об устранении нарушений

**Чек-лист № 1: контроль условий и сроков хранения продуктов**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки Ежедневно	

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
Н.Г. Валявская  
*Приказ от 29.08.2024 № 129-од*

## **Рабочий лист ХАССП/ККТ № 2**

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка овощей, зелени

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесень, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили.
  2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
  3. Поддержание чистоты, оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, по обработке сырья, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:* Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить завхозу, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия, сырье отправляется на дополнительную переработку, либо утилизируется.
2. Зав. производством осуществляет периодическую проверку сырья, его осмотр.

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
Н.Г. Валявская  
Приказ от 29.08.2024 № 129-од

### Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/1

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка сырья и пищевых продуктов

*Тип опасности:* М, Ф, Х.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной посуды.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:*

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав. производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.
3. В случае несоответствия вносится запись в лист (акт) несоответствия.

## Рабочий лист ХАССП/ККТ № 2/2

*Этап приготовления (технологическая операция):* Подготовка мяса, рыбы и птицы.

*Тип опасности:* М, Ф.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие личинок, паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды).

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов.
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнения.
3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты на сырье.

*Критические пределы:*

Дефростация - в соответствии с пунктами 7.2.1., 7.2.2. , 7.2.5, 7.2.8. МР 2.3.6.0233-21 Срок хранения не заправленного фарша в холодильной камере, в соответствии с п.7.2.3, заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.)- хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав. производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.
2. Повар принимает подготовленное пищевое сырье по органолептическим свойствам.

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
\_\_\_\_\_Н.Г. Валявская  
*Приказ от 29.08.2024 № 129-од*

**Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/3**

*Этап приготовления (технологическая операция):* обработка яиц.

*Тип опасности:* М.

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего товара.
2. Использование промаркированного инвентаря, оборудования.
3. Поддерживать чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Правила обработки яйца, сертификат на сырье.

*Критические пределы:*

Не допускаются разбитые яйца, с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с правилами.

*Периодичность мониторинга:* При выдаче яйца, осмотр каждого.

*Записи по мониторингу:*

Лист(акт) о несоответствии в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

*Ответственный:* кладовщик, повар.

*Действия в случае отклонения от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность приготовления блюда, сообщить зав. производством, заведующему. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедура проверки:*

1. Зав. производством осуществляет периодическую проверку выполнения требований к выдаче сырья, его осмотр, делает соответствующие записи в журнале или заносит запись в лист (акт) несоответствия сырья.

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
Н.Г. Валявская  
Приказ от 29.08.2024 № 129-од

### Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса: Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).
2. Наличие технологической карты.
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой, соблюдение поточности.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу, вызов специалиста.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у зав. производством, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. медсестра.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления (чек – лист 3), ответственные: медсестра, ответственный по питанию.
3. Заполнение карты контроля санитарного состояния пищеблока, ответственный: завхоз

### Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Частота	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

## Чек-лист отбор суточной пробы

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок ( по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ год

Проверку провел:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
\_\_\_\_\_ Н.Г. Валявская  
**Приказ от 29.08.2024 № 129-од**

#### **Рабочий лист ХАССП ККТ № 4**

Этап процесса: Приготовление холодных блюд.

Тип опасности: М.

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд, в соответствии с технологической картой.
2. Обработка овощей, зелени, фруктов для холодных закусок в соответствии с технологической картой.
4. Наличие технологической карты.
5. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с МР.
6. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, использование в соответствии с маркировкой.

Контроль осуществляется визуально, учитывается время приготовления блюда, технология приготовления в соответствии с технологической картой. Наличие маркированного инвентаря и его использование в соответствии с маркировкой. Контроль выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкций по эксплуатации оборудования, технологических карт.

Критические пределы: В соответствии с ТК на каждое блюдо Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией ТТК.

Периодичность мониторинга: Постоянно, каждое блюдо

Ответственный: повар, бракеражная комиссия

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие технологической карты – запрос у ответственного по питанию, разработка на основании сборника.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.
3. Отсутствие маркировки на инвентаре, отсутствие (поломка) инвентаря – запрос у зав. производством, маркировка его.

Записи по мониторингу:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Процедура проверки:

1. Запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. отв. медсестра.
2. Периодический контроль соблюдения режима приготовления.

**Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

1. Должностное лицо, 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.

3. 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.

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

**Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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



**Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

		<i>Дата</i> Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
		Журнал бракеража поступающей Пищевой продукции
		Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
		Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
		Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
		Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
		Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
		Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов

		Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
		Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
		Журнал здоровья персонала
		Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
		Журнал учета температуры в холодильниках
		Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
		Журнал учета дезинфекции и дератизации (
		Личные медицинские книжки каждого работника

## Приложение №21

### Карты контроля

#### Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния групп

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

#### Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	1 гр	2 гр	3 гр	4 гр
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ				
1.1	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)  Наличие графика проветривания				
1.2	Качество влажной уборки помещения				
1.3	Обеззараживание воздуха				
1.4	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)				
1.5	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой				

№ п/п	Содержание	1 гр	2 гр	3 гр	4 гр
1.8	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – соблюдение питьевого режима				
1.9	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря				
1.10	Ведение журнала генеральных уборок Ежедневных уборок Графика обеззараживания воздуха				
2	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>				

Выводы: \_\_\_\_\_

### Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния кладовых

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

#### Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	+	–	v
	<b>САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
1	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)			
2	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму (+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность			
3	– Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие тары поставщика			
4	Холодильное оборудование – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
5	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей – Наличие хранения продуктов в таре поставщика			

№ п/п	Содержание	+	-	V
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие хранения продуктов на полу</li> <li>- Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании</li> <li>- Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов</li> <li>- Наличие ножа для сливочного масла</li> <li>- Условия хранения (соответствие температурному режиму)</li> </ul>			
6	Наличие маркировочного ярлыка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясо</li> <li>- Рыба</li> <li>- Масло сливочное</li> <li>- Яйцо</li> <li>- Сухие фрукты</li> <li>- Молочные продукты</li> <li>- Крупы</li> <li>- другие продукты</li> <li>- Хранение продуктов с просроченными сроками реализации</li> </ul>			
7	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			
8	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветошь для пола (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/</li> </ul>			
9	Документация			
	Ведение журнала «Бракеражный журнал для сырой продукции»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие</li> <li>- Правильность ведения</li> <li>- Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДООУ»</li> </ul>			
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы:

### Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

#### Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	+	-	V
1	Моечная			

№ п/п	Содержание	+	-	V
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных и моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов: – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Правильность размещения сухой кухонной посуды			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Состояние посуды:			
2	Горячий цех			
2.1	Состояние технолог.оборудования: Мясорубка (овощепротирочная машина) – Санитарное состояние – Рабочее состояние Электроплиты – Санитарное состояние – Рабочее состояние Производственных столов - санитарное состояние			
2.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») <ul style="list-style-type: none"> <li>– Санитарное состояние</li> <li>– Температурный режим (соответствие)</li> <li>– Маркировка</li> </ul>			

№ п/п	Содержание	+	-	V
2.3	<p>Суточная проба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность хранения (в соответствующем холодильнике)</li> <li>– Состояние гастроемкостей (банок)</li> <li>– Правильность отбора (в полном объеме)</li> <li>– Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)</li> </ul>			
2.4	<p>Доски для сырой и вареной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Качество обработки</li> <li>– Наличие маркировки</li> <li>– Соответствие количественному требованию</li> <li>– Правильность хранения</li> <li>– Наличие трещин, щербинок</li> <li>– Состояние кассетницы для хранения досок</li> </ul> <p>Ножи для сырой и вареной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Качество обработки</li> <li>– Наличие маркировки</li> <li>– Соответствие количественному требованию</li> <li>– Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)</li> <li>– Правильность хранения</li> </ul>			
2.5	<p>Хранение хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие тары</li> <li>– Маркировка тары</li> <li>– Состояние стола</li> <li>– Состояние доски</li> <li>– Наличие ножа с маркировкой</li> </ul>			
2.6	<p>Обработка яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)</li> <li>– Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ</li> <li>– Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)</li> </ul>			
3	<p>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие</li> <li>– Соответствие требованиям</li> </ul>			
4	<p>Уборочный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>– Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>– Ветошь для пола (наличие, качество)</li> <li>– Правильность хранения (не в помещении цеха)</li> </ul>			
5	<p>Одежда работников пищеблока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие спецодежды</li> <li>– Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х</li> <li>– наличие халата (фартука) для раздачи пищи</li> </ul>			
6.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы: