

Согласовано

Председатель ПК

\_\_\_\_\_ С.В. Кокичина

Утверждаю

Директор МКОУ «Межбрская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.А. Орлова  
Приказ № 129 от 12.08.2024 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП,  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности**

**в муниципальном казенном образовательном учреждении  
«Межборская основная общеобразовательная школа»**

2024 г.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное сокращенное наименование:	Муниципальное казенное образовательное учреждение «Межборская основная общеобразовательная школа»
Тип учреждения:	муниципальное казенное учреждение
Тип образовательной организации	общеобразовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<b>Основной вид деятельности по ОКВЭД 2:</b> 85.12 Образование начальное общее 85.13 Образование основное общее  <b>Дополнительные виды деятельности по ОКВЭД 2:</b> 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых
Юридический адрес:	641415, Курганская область, Притобольный район, село Межборное, улица Сосновая, дом 8
Фактический адрес:	641415, Курганская область, Притобольный район, село Межборное, улица Сосновая, дом 8

### Характеристика здания

Тип строения	1) отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности; оборудование пищеблока,

## Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	автономное
Система водоснабжения, водоотведения	нецентрализованное (автономное); водоотведение жидких бытовых отходов (ЖБО) из здания осуществляется в локальное очистное сооружение (водонепроницаемый выгреб), расположенный на территории учреждения.

## Раздел №1 Контроль за безопасностью пищевой продукции с применением ХАССП.

### 1. Организация работы по применению программы производственного контроля

- **Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в МКОУ «Межборская ООШ» 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.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001.

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

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Межборская основная общеобразовательная школа» (далее – «МКОУ «Межборская ООШ») с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

**2. Проведение анализа рисков** (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

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

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

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

**6. Разработка корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**7. Разработка процедур проверки системы ХАССП**, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

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

**Рабочие листы ХАССП**

- **Определения**

В настоящей программе 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.

## 1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации – директор МКОУ «Межборская ООШ». Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

*Порядок организации и проведения производственного контроля.*

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по МКОУ «Межборская ООШ» в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.
3. Объектами производственного контроля являются обеденный зал, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.
4. Производственный контроль включает:
  - Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
  - Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
  - Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
  - Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
  - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
  - Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-Эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
  - Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области»
  6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.
  7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.
  8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по МКОУ «Межборская ООШ».

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

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

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

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов

на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

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

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Требования к санитарному содержанию помещений общеобразовательной организации.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в общеобразовательной организации.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

## **2. Проведение анализа рисков.**

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

### ***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

### ***Химические опасности:***

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

### ***Физические опасности:***

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

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

1. Пищевое сырье, поступающее в общеобразовательное учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещение и оборудование пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции

### **Анализ рисков по диаграмме**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в МКОУ «Межборская ООШ»

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия (Предупреждающие действия)	Оценка риска	Контрольно критическая точка
---	-----------------	-------------------------	--	--------------	------------------------------



1	Формирование ассортимента по перечню продукции	<p><u>Биологическая:</u> Эпидемиологически опасные блюда, поступление запрещенного сырья, (Приложение № 5) недоброкачественного сырья</p> <p><u>Финансовая</u> Завышенная ценовая политика, ненужный объем поступающего сырья</p>	<p>Договора с поставщиками на основе аукциона пересмотр договоров управление поставками анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда Приложение № 4, 6) Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню)</p>	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик</p>	<p><u>Контрольно-критическая точка (ККТ)</u> <u>не устанавливается.</u> Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по</p>
---	--	---	---	--	--

					привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	<p><u>Биологическое загрязнение патогенными м/о</u>  нарушение целостности упаковки,  нарушение условий транспортировки  поставка продукции не в таре производителя</p> <p><u>Химическое:</u>  с/х пестициды, антибиотики, токсичные элементы, пищевые добавки</p> <p><u>Физическое:</u>  грызуны, жучки, примеси, части штукатурки и др. стройматериалов, булавки, иголки</p>	<p>Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания»  Управление поставками  Визуальный осмотр транспорта поставщика (соблюдение температуры регламентированной производителем при перевозке, регулярность мойки и дезинфекции, наличие специального транспорта для перевозки скоропортящейся продукции – изотермический или рефрижератор)  Приемка продукции по документам, подтверждающим качество и безопасность (без документов продукция возвращается поставщику)</p>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья. Лабораторный контроль проводится только при подозрении на некачествен</p>

					ную не безопасную продукцию (при наличии всех товаросопроводительных документов)
3	Хранение продуктов на складе	<p><u>Биологическое:</u> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) рост патогенных м/о повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p><u>Химическое:</u> загрязнение дезинфектантом моющим средством</p>	Правильное хранение и контроль за температурой и микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требованиям к условиям хранения», Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Возможно установить ККТ

			холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения», Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д	Вероятность наступления последствий высокая	
4	Подготовка посуды и инвентаря, уборка помещений	<p><u>Механическая:</u> Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p><u>Биологическая:</u> загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p><u>Химическая:</u> загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока</p> <p>Соблюдение графика текущих и генеральных уборок</p> <p>Соблюдение инструкций по приготовлению дез.растворов</p>	При выполнении нормативов степень риска <u>невысока</u>	<p><u>Контроль</u></p> <p><u>ную</u></p> <p><u>точку</u></p> <p><u>(ККТ)</u></p> <p><u>можно</u></p> <p><u>не</u></p> <p><u>ставить</u></p> <p><u>Необход</u></p> <p><u>им</u></p> <p><u>периоди</u></p> <p><u>ческий</u></p> <p><u>лаборато</u></p> <p><u>рный</u></p> <p><u>контроль</u></p> <p><u>(смыть</u></p> <p><u>на</u></p> <p><u>БГКП)</u></p>

5	Подготовка ингредиентов, полуфабрикатов	<p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b>  <u>микробиологическое</u> (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков)  <u>аллергическое</u> (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)  <u>физическое</u> (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения. Выделение зон разделочного инвентаря, отдельно сырья и готовой продукции.  Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.  Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)  Соблюдение поточности производства  Соблюдение личной гигиены и дез.режима.</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска <u>невысока</u></p>	<p><u>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</u>  <u>Необходим периодический лабораторный контроль (смывы на БГКП)</u></p>
6	Кулинарная обработка	<p><u>Биологическое:</u> загрязнение патогенными м/о и их рост  <u>Химическое:</u> загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам), применение безопасных приемов приготовления пищевых продуктов.  Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования  Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.  Соблюдение поточности производства  Соблюдение личной гигиены  Возможна замена печей на пароконвектоматы</p>	<p>Степень риска высокая.  Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p><u>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</u>  (необходимо установить лабораторный контроль)</p>

7	Реализация (раздача)	<u>Биологическая:</u> При нарушении технологии приготовления;	Соблюдение сроков реализации и температурного режима.	Степень риска -- высокая.	<u>Можно установить Контрольно критическую точку (ККТ)</u>
8	Прием пищи детьми	Соблюдение правил транспортировки  Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест. Не использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями и поврежденной эмалью.	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка		<u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</u>

### 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

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

№ п / п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Отв ет стве нн ый	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	Товаро-транспортная накладная на продукцию, декларации о соответствии, вет. свидетельства, свидетельства о госрегистрации. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.	завхоз	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность в местах хранения	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой, холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Журнал разведения дез.средств. Журнал тех.контроля оборудования. Сборник технологических карт.

4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
---	------------------------------	--	--	----------------------------	------------------------------------

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

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности Прослеживаемость продукции (обеспечение предоставления документов подтверждающих производителя, а не только посредника)	Отсутствует Нарушена  Истекший  Информация не представлена	завхоз	Журналы входного контроля сырья
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Содержание склада;</li> <li>• Техническое состояние оборудования</li> </ul>	Температура: 4+/- 2 град.С; -18 град.С. Влажность 75% Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря; Неисправность	завхоз	Журнал температурного режима кладовой, холодильник

			оборудования		ного оборудов ания
3	Обработка и переработка пищевого сырья термообработка при, приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> </ul> Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК Контроль за маркировкой инвентаря	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК; Не промаркированный инвентарь	Повар	
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК (в ТТК должна быть отражена температура выхода готовых блюд)	Температура в толще продукта: рубленое мясо и птица- не ниже 85 град.С, котлета- не ниже 90 град.С, рыбные изделия- не ниже 70 град.С. Органолептическая оценка	Ответственный за питание	
5	Качество мытья посуды	Температура горячей воды Концентрация моющих и дезсредств	Температура не ниже +60 град.С, и не выше +75 град.С	Кухонный работник	Чек листы

### 5. Разработка системы мониторинга ККТ.

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

**Система мониторинга.**

<b>№ п/п</b>	<b>ККТ технологической операции</b>	<b>Мероприятие мониторинга</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Контрольный документ</b>
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	При поступлении	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 в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой установки. Журнал учета дезинфекции и дератизации

4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
		Контроль реализации готовой продукции	Температура в толще продукта	Журнал бракеража готовой продукции

### 6. Разработка корректирующих действий.

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

- К корректирующим действиям относят:
- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП

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

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации на продукты (обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечной точки)	Информирование руководства, замена поставщика 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	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации

3	Обработка и переработка пищевого сырья термообработка при, приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

### ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Политика ХАССП в МКОУ «Межборская ООШ»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП	До 1.09.2024	Директор
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций	До 1.09.2024	Директор
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	До 1.09.2024	Ответственный за питание
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	До 1.09.2024	Ответственный за питание завхоз повар

		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Постоянно	завхоз
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Постоянно	завхоз
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	Постоянно	Ответственный за питание
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Постоянно	завхоз работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	Постоянно	Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	Постоянно	Работники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	Постоянно	Завхоз
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Постоянно	Ответственный за питание завхоз
		прослеживание пищевой продукции	Постоянно	Ответственный за питание завхоз
4.	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	До 1.09.2024	Члены группы ХАССП

5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	До 1.09.2024	Члены группы ХАССП
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)		До 1.09.2024	Члены группы ХАССП
7.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются ККТ	До 1.09.2024	Члены группы ХАССП
8.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ	Определить кратность проведения мониторинга (чем, и с какой периодичностью)	До 1.09.2024	Члены группы ХАССП
9.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	До 1.09.2024	Директор Члены группы ХАССП

### **7. Разработка процедур проверки системы ХАССП.**

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

## 8. 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:

### **8.1. Документация программы ХАССП должна включать:**

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 2*);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в *Приложении № 3*);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- 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.

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

- Наименование нормативного документа
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;*
  - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
  - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
  - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
  - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
  - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
  - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;*
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
  - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
  - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
  - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*

*ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*

*ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 29 июня 2000 года N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»*

*ПРИКАЗ от 18 февраля 2022 г. N 90н «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМЫ, ПОРЯДКА ВЕДЕНИЯ ОТЧЕТНОСТИ, УЧЕТА И ВЫДАЧИ РАБОТНИКАМ ЛИЧНЫХ МЕДИЦИНСКИХ КНИЖЕК, В ТОМ ЧИСЛЕ В ФОРМЕ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА»*

*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»;*

**Политика МКОУ «Межборская основная общеобразовательная школа»  
качества и безопасности выпускаемой продукции**

*Основная цель в области качества и безопасности продукции:*

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

*Задачи МКОУ «Межборская ООШ» 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, учащимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

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

Руководство МКОУ «Межборская ООШ» 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.

## **Раздел №2. Соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности**

### **1. Порядок организации и проведения производственного контроля**

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и должностными лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, водопроводная вода, помещения учебно- воспитательного процесса, оборудование.
3. Производственный контроль включает:
  - Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
  - Организация медицинских осмотров.
  - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
  - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
  - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
  - Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
    - Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
4. Ответственность за организацию производственного контроля несет заместитель заведующей по АХР.

## 2. Объекты производственного контроля

1. Территория МКОУ «Межборская ООШ» и прилегающая к ней на расстоянии 5м.
2. Здания МКОУ «Межборская ООШ», надворные постройки.
3. Помещения постоянного пребывания детей (учебные классы, групповые ячейки, музыкальные залы, физкультурные, изостудия).
4. Медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок.
5. Пищевые продукты, питьевая вода.
6. Организация питания.
7. Режим дня, и непосредственно образовательной деятельности.
8. Учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое оборудование.
9. Сбор и утилизация отходов.
10. Санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции и дератизации.
11. Системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения.
12. Санитарно-технические системы водоснабжения и канализации.
13. Персонал объекта, условия труда сотрудников.

## 3. Должностные лица, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Должность	Функции
Директор	<p>Осуществляет общий контроль за осуществлением производственного контроля.</p> <p>Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.</p> <p>Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и обучения, условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.</p> <p>Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курганской области в с. Кетово о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.</p> <p>Осуществляет контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- за проведением производственного контроля;</li><li>- за исполнением требований санитарных норм и правил, правил ОТ и ТБ;</li><li>- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;</li><li>- режим питания, распределение суточной калорийности рациона;</li><li>- соблюдение примерного меню;</li><li>- организация плановых медицинских осмотров;</li><li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за профилактикой травматических и несчастных случаев;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены сотрудников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>
<b>Завхоз, ответственный за проведение производственного контроля</b>	<p>Оказывает помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.</p> <p>Принимает участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.</p> <p>Осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, теплоснабжения, систем канализации, вентиляции сантехнического оборудования, электрооборудования;</li> <li>- контроль за противопожарным состоянием зданий, корпусов, помещений склада.</li> </ul> <p>за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля на пищеблоке.</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации.</li> </ul>
<b>Заместитель директора по УВР</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации образовательного процесса (режим дня, непосредственно образовательная деятельность, оборудованию помещений для занятий с детьми);</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>
<b>Специалист по охране труда</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации отдыха детей и оздоровления;</li> <li>- контроль за созданием здоровых и безопасных условий.</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров и профессионально-гигиенического обучения</li> </ul>
<b>Рабочий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;</li> <li>- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;</li> <li>- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе.</li> </ul>
<b>Уборщица:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;</li> <li>- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;</li> <li>- соблюдение графиков генеральных уборок помещений;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены.</li> </ul>

#### 4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся по видам выполняемых работ в соответствии с приложением к Порядку, а также вредных производственных факторов, установленных в результате специальной оценки условий труда (Порядок 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, утв. приказом Минздрава от 28.01.2021 № 29н).

	Должность	Вредные и (или) опасные вещества и производственные факторы	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1	Младший воспитатель	п.п.25	1 раз в год	1 раз в год
2	Директор	п.п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Уборщик служебных помещений	п.п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель заведующей по учебно-воспитательной работе	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Завхоз	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Повар	п.п. 23	1 раз в год	1 раз в год
8	Педагог	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Делопроизводитель	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Подсобный рабочий кухни	п.п.23	1 раз в год	1 раз в год
14	Сторож	п.п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
	*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием Учреждения			
	**вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям			

**5.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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный	Химические	1 раз год и	Помещения (1 проба)	СанПиН	Протокол, журнал

	состав воздуха	вещества: фенол, формальдегид, бензол	внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ		1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопирован ии	1 раз в год рекомендуется	Помещения с оргтехник ой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологиче ские исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП .1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	
6	Контроль дез.растворов	Содержание активного Хлора	1 раз в год	Дез.раствор	п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Исследования сырья	При подозрении на некачественную продукцию	Сырье		
		КТО готовых блюд при отсутствии изотермического термометра для определения температуры в толще продукта	2 раза в год	Готовые мясные, рыбные изделия		
		Контроль проводимой	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

		витаминизации блюд				
--	--	-----------------------	--	--	--	--

**6. Мероприятия, предусматривающие 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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>, завхоз</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество: – текущей уборки;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>, завхоз</i>
	<i>– генеральной уборки</i>		<i>Ежемесячно</i>	
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21</i>	<i>По мере необходимости но не реже 2 раза в неделю</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз</i>
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>		<i>2 раза в неделю</i>	<i>рабочий</i>
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз</i>

	<i>средств</i>			
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз, рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>По мере необходимости, но не реже 2 раз в месяц</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз, рабочий по обслуживанию здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>– наличие и состояние осветительных приборов;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– наличие, целостность и тип ламп</i>			
<i>Система вентиляции</i>	<i>-инструментальный контроль за показателями эффективности работы системы вентиляции</i>	<i>СП 2.4.3648-20 п 2.7.4.</i>	<i>1 раз в 10 лет или при реконструкции</i>	<i>завхоз</i>
	<i>очистка вентиляционных систем</i>	<i>Требования пожарной безопасности</i>	<i>не реже 1 раза в год</i>	<i>Завхоз, специалист по ОТ</i>
<i>Микроклимат помещений</i>	<i>– температура воздуха;</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– кратность проветривания;</i>			
	<i>– влажность воздуха (склад пищеблока)</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз</i>

<i>Шум</i>	<i>– наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– условия работы оборудования</i>	<i>План технического обслуживания</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) специалист по ОТ</i>
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</i>			
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</i>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				

<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз,, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, завхоз</i>
	– время смены кипяченной воды;		<i>Каждые три часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– температура и влажность на складе;		<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз</i>
	– температура холодильного оборудования;			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– точность технологических процессов;			<i>Повар</i>
	– температура готовности блюд;		<i>Каждая партия</i>	
<i>Готовые блюда</i>	– суточная проба;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	– дата и время реализации готовых блюд;		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<i>СанПиН 2.1.3684-21 п.84</i>	<i>Периодическое измерение температуры</i>	<i>завхоз</i>

	- температура горячей воды		горячей воды. Ежедневно	Кухонный работник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный работник
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	завхоз
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп, расписание	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	завхоз
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник специалист по ОТ
	Осмотр воспитанников, учащихся на педикулез	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник специалист по ОТ

	<i>Проведение ограничительных мероприятий</i>	<i>Программа мероприятий</i>	<i>При решении Роспотребнадзора</i>	<i>Медработник специалист по ОТ</i>
<b>Контроль за загрязненностью химическими веществами</b>				
<i>Медицинский блок</i>	<i>Параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды Загрязненностью химическими веществами воздушной среды 3. Содержание действующего вещества в дезсредствах (Активный Хлор)</i>	<i>п.4.5.30 СП 2.1.3678-20</i>	<i>не реже 1 раза в 6 месяце  не реже 1 раза в год  1 раз в год</i>	<i>завхоз</i>
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
<i>Состояние здоровья работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Ответственный за соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников специалист по ОТ</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Специальная организация специалист по ОТ</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>Один раз в два года</i>	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
--------------------------------------	--------------------------	--------------------

<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>завхоз</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный за питание</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Назначенное ответственное лицо</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Журнал визуального осмотра</i>	<i>По факту</i>	<i>завхоз</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>завхоз</i>
<i>Журнал бракеража готовой продукции</i>	<i>По факту</i>	<i>завхоз</i>
<i>Журнал бракеража скоропортящейся продукции</i>	<i>По факту</i>	<i>завхоз</i>

**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**

<b>№п/п</b>	<b>Ситуация</b>	<b>Действия</b>
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<i>прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<i>введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<i>приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<i>прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<i>вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности</i>

### Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

**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>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада, образовательного учреждения и по необходимости</i>	<i>директор</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>директор</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>директор</i>

4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>завхоз</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Назначенное ответственное лицо</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>завхоз</i>
7	<i>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)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>завхоз</i>
8	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>завхоз</i>
9	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
10	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления РПН</i>	<i>Заведующий</i>

### Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

*Этап процесса (технологическая операция):* **Хранение сырья и пищевых продуктов.**

*Тип опасности:* Микробиологический

*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 на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

*Критические пределы:* **Сроки годности:** В соответствии с инструкциями по срокам хранения

**Температура:**

Температура холодильников  $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$ .

Температура морозильных камер  $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$ ,

Температура холодильной камеры для овощей  $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$  Температура склада, цехов для сыпучего сырья  $+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, 2 раза в смену

*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) Акт о списании

*Ответственный:* завхоз, ответственный за питание

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам
2. Заведующий (заместитель заведующего по АХР, завхоз) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Координатор рабочей группы \_\_\_\_\_ Кокичина С.В.

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 1

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

*Тип опасности:* Микробиологический/Химический/Физический

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, 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, соланина.
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, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

*Критические пределы:*

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар, кухонный работник

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Координатор рабочей группы \_\_\_\_\_

Кокичина С.В.

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 2

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

*Тип опасности:* Микробиологический/Химический/Физический

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

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

1. Визуальный осмотр по органолептическим показателям, 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. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

*Критические пределы:*

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

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхозу.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Заместитель заведующего по АХР, Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы

Кокичина С.В.

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 2\3

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка мяса, птицы, рыбы

*Тип опасности:* Микробиологический/Физический

*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, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

*Критические пределы:*

Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить завхозу. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Заместитель заведующего по АХР, Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы \_\_\_\_\_

Кокичина С.В.

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 2\4

*Этап процесса (технологическая операция):* **Обработка яйца**

*Тип опасности:* Микробиологический

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

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

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

Инструкция «Обработка яйца».

*Критические пределы:*

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

*Периодичность мониторинга:* каждое яйцо.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхоза. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Заместитель заведующего по АХР, Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы \_\_\_\_\_

Кокичина С.В.

### 3. Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

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

*Тип опасности:* Микробиологический

*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 ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения. 4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

*Критические пределы:*

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

*Периодичность мониторинга:* Постоянно, во время приготовления.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий. Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. Отсутствие ТТК – запросить у медсестры, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования – сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчет по проверкам

Координатор рабочей группы \_\_\_\_\_ Кокичина С.В.

5.

### 6. Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

*Этап процесса (технологическая операция):* **Приготовление холодных блюд**

*Тип опасности:* Микробиологический

*Описание опасного фактора:* Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

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

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

*Критические пределы:* в соответствии инструкции, ТТК

**Срок и температура хранения:** в соответствии с инструкцией, ТТК

*Периодичность мониторинга:* Каждое блюдо.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

*Ответственный:* Повар.

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

**Координатор рабочей группы**

Кокичина С.В.