



Заведующий

МДОУ «Детский сад №17»

д.Дербишева

З.Р.Фазылова

Приказ № 40 от «01» 05 2022г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанная на принципах ХАССП за соблюдением законодательства РФ  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**

**«Детский сад №17» д.Дербишева**

**(МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева)**

**ППК-01-2022**

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Стр.
-	Введение.....	4-5
<b>I</b>	<b>Раздел I. Порядок осуществления производственного контроля в соответствии с СП 1.1.10.58-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований»</b> .....	6-69
1.	Общие положения организации и проведения производственного контроля	6-9
2.	Официально изданные нормативно-правовые акты .....	9-22
3.	Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и проводимым мероприятиям	23-25
4.	Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в столовой МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева.....	25-35
5.	Сотрудники МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева, подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации .....	36-37
6.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.....	38
7.	Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-гигиенической оценке, сертификации, лицензированию.....	38
8.	Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг .....	38-58
9.	Ведение учёта и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, основанного на принципах ХАССП .....	59-63
10.	Мероприятия, предусматривающие условия безопасности для человека и окружающей среды – заключение договоров с организациями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение (лицензию) на данный вид деятельности .....	64
11.	Ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы .....	65-69
<b>II</b>	<b>РАЗДЕЛ II Порядок проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП .....</b>	70-92
2.1.	Общие сведения.....	70-71
2.2.	План ХАССП. ....	71-77
2.3.	Описание технологических	77-81

	процессов.....	
2.4.	Опасные факторы .....	81-92
-	Приложение 1. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП в столовой МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева.....	93
-	Приложение 2. Ассортимент блюд МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева для учащихся .....	94-95
-	Приложение 3. Общая блок-схема технологических процессов.....	96
-	Приложение 4. Блок-схема № 1 (БС №1) технологического процесса приемки и хранения сырья .....	97
-	Приложение 5. Блок-схема № 2 (БС №2) технологического процесса подготовки сырья .....	98
-	Приложение 6. Блок-схема № 3 (БС №3) Производство готовых блюд. Холодный закуски. Салаты.....	99
-	Приложение 7. Блок-схема № 4 (БС №4) Производство готовых блюд. Холодные закуски. Бутерброды.....	100
-	Приложение 8. Блок-схема № 5 (БС №5) Производство готовых блюд. Первые блюда .....	101
-	Приложение 9. Блок-схема № 6 (БС №6) Производство готовых блюд. Вторые блюда .....	102
-	Приложение 10. Блок-схема № 9 (БС №9) Производство готовых блюд. Напитки .....	103
-	Приложение 11. Блок-схема № 10 (БС №10) Производство готовых блюд. Кондитерские и хлебобулочные изделия .....	104
-	Приложение 12. Блок-схема № 7 (БС №7) Производство готовых блюд. Соус .....	105
-	Приложение 13. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 1» .....	106
-	Приложение 14. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 2» .....	107
-	Приложение 15. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 3» .....	108
-	Приложение 16. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 4» .....	109
-	Приложение 17. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 5» .....	110-111
-	Приложение 18. Журнал обработки яйца .....	112
-	Приложение 19. Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД .....	113-118
-	Приложение 20. Журнал учета проверок юридического лица.....	119
-	Приложение 21. Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП .....	120
-	Приложение 21. Основные термины и определения системы ХАССП в рамках ППК.....	121
-	Библиография.....	122
-	Лист рассылки и ознакомления .....	123-124

## 1. Общие сведения.

1.	<b>Общие сведения об учредителе:</b>	
1.1.	Учредитель	Администрация Аргаяшского района Челябинской области
1.2.	Адрес учредителя	Челябинская область, Аргаяшский район, д.Дербишева, ул.Плановая, 24
1.3.	Телефон	8 (35131) 9-71-56
1.4.	Сайт	<a href="http://www.dou17-derbiheva.ru">www.dou17-derbiheva.ru</a>
2.	<b>Общие сведения о юридическом лице:</b>	
2.1.	Полное наименование юридического лица	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №17» д.Дербишева (далее – Учреждение)
2.2.	Сокращенное наименование юридического лица	МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева
2.3.	Юридический (почтовый) адрес	456883, Челябинская область Аргаяшский район, д.Дербишева, ул.Плановая, 24
2.4.	Фактический (почтовый) адрес	456883, Челябинская область Аргаяшский район, д.Дербишева, ул.Плановая, 24
2.5.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Фазылова Зухра Ражаповна– заведующий
2.6.	Численность работников	26,7 штатных единиц
2.7.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное (основной вид деятельности) 88.10 Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам 88.91 Предоставление услуг по дневному уходу за детьми
2.8.	Телефон	8 (35131) 9-71-56
2.9.	Электронная почта	<a href="mailto:detskysad17@mail.ru">detskysad17@mail.ru</a>
2.10.	ИНН	7426006734
2.11.	КПП	746001001
2.12.	ОГРН	1027401480391
2.13.	ОКПО	01227088
2.14.	ОКОГУ	4210007
2.15.	ОКТМО	75606440
2.16.	ОКФС	14
2.17.	ОКОНХ	
2.18.	Счет	03234643756060006900
2.19.	Банк	Отделение Челябинск Банка России// УФК по Челябинской области г. Челябинск
2.20.	БИК	017501500
2.21.	Р/счет	40102810645370000062

## **2. Предмет и цели осуществляемой деятельности:**

2.1. Предметом деятельности МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева является выполнение работ, оказание услуг в целях обеспечения реализации, предусмотренных федеральными законами, законами Челябинской области, нормативными правовыми актами Российской Федерации, Челябинской области, Аргаяшского муниципального района полномочий в сфере образования, образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

2.2. Учреждение осуществляет обучение, воспитание, присмотр и уход за детьми в интересах личности, общества, государства, обеспечивает охрану здоровья и создает благоприятные условия для разностороннего развития личности.

2.3. Основной целью деятельности Учреждения являются:

— Формирование общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности, сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста.

— Становление и формирование личности воспитанников (формирование нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межэтнического общения, овладение основами наук, государственным языком Российской Федерации, навыками умственного и физического труда, развития склонностей, интересов, способности к социальному самоопределению).

2.4. Основными видами деятельности Учреждения является реализация:

— основных образовательных программ дошкольного образования;

— адаптированных образовательных программ для детей дошкольного возраста с речевыми нарушениями и ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;

— дополнительных общеобразовательных программ технической, естественнонаучной, физкультурно-спортивной, художественной, туристскокраеведческой и социально-педагогической направленности;

— предоставление специальных условий воспитания и обучения детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;

— присмотр и уход за детьми дошкольного возраста;

— услуг по питанию воспитанников;

— услуг по предоставлению психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, своем развитии и социальной адаптации.

2.5. Учреждение осуществляет следующие образовательные программы:

— Образовательные программы дошкольного образования.

— Адаптированные образовательные программы для детей дошкольного возраста с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

— Адаптированные образовательные программы для детей дошкольного возраста по коррекции речевых нарушений детей в группах компенсирующей направленности.

— Дополнительные общеобразовательные программы.

### **Сокращения:**

**ПБ** – пищеблок

**МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева** - Учреждение

**МДОУ** – муниципальное дошкольное образовательное учреждение

**ЛМК** – личная медицинская книжка.

## **РАЗДЕЛ I**

# **ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ в соответствии с СП 1.1.10.58-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований»**

## **1. Общие положения организации и проведения производственного контроля**

1.1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

### **1.2. Задачи производственного контроля:**

— Формирование эффективно действующей системы управления по организации производственного контроля, распределение и возложение ответственности на сотрудников, которые осуществляют работу по организации и проведения производственного контроля.

— Создание и обеспечение оптимальных санитарно – гигиенических (противоэпидемических) условий для организации работы Учреждения и труда работников в МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева.

— Предотвращение возникновения и распространения массовых инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций в МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева.

1.3. Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением законодательства РФ и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном Дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №17» д.Дербишева разработана на принципах ХАССП, обеспечивает безопасность и безвредность для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг Учреждения. А также предотвращает угрозу жизни и здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

### **1.4. Перечень объектов производственного контроля:**

- Санитарно-защитная зона.
- Транспортировка сырья и продукции.
- Приемка и хранение продуктов.
- Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, водопроводная вода.
- Производственные помещения организации.
- Технологическое оборудование.
- Технологические процессы.
- Рабочие места.
- Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).
- Отходы.

### **1.5. Средства контроля:**

- Наличие нормативно-правовых актов.
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний.
- Организация медицинских осмотров.
- Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников.
- Наличие прививочных сертификатов, личных медицинских книжек.
- Ведение учет-отчетной документации.



— Визуальный контроль должностными лицами.

— Выполнение предписаний.

#### 1.6. Производственный контроль включает:

— Наличие официально изданных нормативно-правовых актов РФ в соответствии с осуществляемой деятельностью.

— Организацию лабораторных исследований и испытаний в Учреждении (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, физических факторов).

— Организацию и контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации лицами, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.

— Контроль за наличием на рабочих местах личных медицинских книжек, прививочных сертификатов, заключений о профессиональной пригодности.

— Контроль за наличием сертификатов, деклараций, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, мебель, оборудование, строительные материалы, дезинфицирующие средства и т.д. и иных документов, подтверждающих качество продукции, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

— 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 разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

— Ведение учёта и отчётности, 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, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

— Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.7. Лабораторные исследования и испытания осуществляются в учреждении с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке – Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в с. Долгодеревенском» (ИНН 7451216566). Адрес: 456510, Челябинская область, Сосновский район, с. Долгодеревенское, ул. Ленина, д.50. Главный врач: Галеева Элина Викторовна. Контактные телефоны/факс: 8 (35144) 3-21-11, 8 (35144) 5-18-03 (факс). Адрес электронной почты: [gsen.dolgay@chel.surnet.ru](mailto:gsen.dolgay@chel.surnet.ru).

1.8. При выявлении нарушений законодательства РФ на объекте производственного контроля в Учреждении принимаются меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

— Приостановление, либо прекращение деятельности отдельных служб, эксплуатации оборудования, транспорта, выполнения отдельных видов работ; прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не

обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снятие с реализации продукции, не соответствующей санитарным правилам и представляющей опасность для человека.

— Информирование органа, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений требований законодательства РФ.

1.9. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением требований нормативных документов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего Учреждения.

1.10. Производственный контроль осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее Программа производственного контроля), а также входящего в его состав плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденных директором Учреждения.

1.11. Основание для проведения производственного контроля и составления Программы производственного - официально изданные Федеральный закон и санитарные правила:

— Статьи 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

— Пункты 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

— Пункт 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

1.12. Программа производственного контроля устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением требований законодательства РФ и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.13. Срок действия Программы производственного контроля - без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

1.14. Надзорный орган по организации производственного контроля – **Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в Сосновском, Аргаяшском, Кунашакском и Красноармейском районах** Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области (далее Управление Роспотребнадзора). Адрес: 456510, Челябинская область, Сосновский район, с. Долгодеревенское, ул. Ленина, 50. Начальник отдела: Заварухина Татьяна Петровна. Контактный телефон: 8 (35144) 321-39. Адрес электронной почты: [rospn.sosn-34@chel.surnet.ru](mailto:rospn.sosn-34@chel.surnet.ru).

1.15. Результат:

— улучшение санитарно-технического состояния Учреждения;

— отсутствие единичных и вспышечных случаев инфекционной и соматической заболеваемости.

## **2. Официально изданные нормативно-правовые акты.**

2.1. Осуществление своей деятельности (оказание услуг) проводится согласно официально изданным нормативным документам (со всеми изменениями, редакциями и дополнениями):



№	Регистрационный номер	Наименование нормативного документа
<b>1</b>	<b>Законы Российской Федерации (ФЗ):</b>	
1.1	Конституция от 12.12.1993г.	Конституция Российской Федерации
1.2	Федеральный Закон РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
1.3	<a href="#">Федеральный закон РФ от 25.12.2008г. № 273-ФЗ</a>	О противодействии коррупции
1.4	Федеральный Закон РФ от 29.12.2010г. № 436-ФЗ	О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию
1.5	Федеральный Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1	О защите прав потребителей
1.6	Федеральный Закон РФ от 26.12.2008г. № 294-ФЗ	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)
1.7	Федеральный Закон РФ от 04.05.2011г. № 99-ФЗ	О лицензировании отдельных видов деятельности
1.8	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ	Трудовой кодекс Российской Федерации
1.9	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ	Кодекс РФ об административных правонарушениях
1.10	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 196-ФЗ	О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях
1.11	Федеральный Закон РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов
1.12	Федеральный Закон РФ от 07.12.2001г. № 416-ФЗ	О водоснабжении и водоотведении
1.13	Федеральный Закон РФ от 09.01.1996г. № 3-ФЗ	О радиационной безопасности населения
1.14	Федеральный Закон РФ от 21.11.2011г. № 323-ФЗ	Об основах охраны здоровья граждан в РФ
1.15	Федеральный Закон РФ от 22.11.1995г. № 171-ФЗ	О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции
1.16	Федеральный Закон РФ от 23.02.2013г. № 15-ФЗ	<a href="#">Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции</a>
1.17	Федеральный Закон РФ от 10.01.2002г. № 7-ФЗ	Об охране окружающей среды
1.18	Федеральный Закон РФ от 04.05.1999г. № 96-ФЗ	Об охране атмосферного воздуха
1.19	Федеральный Закон РФ от 24.07.1998г. № 125-ФЗ	Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний
1.20	Федеральный Закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней
1.21	Федеральный Закон РФ от 24.06.1998г. № 89-ФЗ	Об отходах производства и потребления
1.22	Федеральный Закон РФ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ	О техническом регулировании
1.23	Федеральный Закон РФ от 28.12.2013г. № 426-ФЗ	О специальной оценке условий труда
1.24	Федеральный Закон РФ от 18.06.2001г. № 77-ФЗ	О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации
1.25	Федеральный Закон РФ от 14.05.1993г. № 4979-1	О ветеринарии
1.26	Федеральный Закон РФ от 05.04.2013г. № 44-ФЗ	О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд
1.27	Федеральный Закон РФ от 21.12.1994г. № 68-ФЗ	О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
1.28	Федеральный Закон РФ от 30.03.1995г. № 38-ФЗ	О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека

		(ВИЧ-инфекции)
1.29	Федеральный Закон РФ от 21.02.1996г. № 159-ФЗ	О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
1.30	Федеральный Закон РФ от 26.06.2008г. № 102-ФЗ	Об обеспечении единства измерений
1.32	Закон Челябинской области от 25.05.2006г. № 22-ЗО	Устав (Основной Закон) Челябинской области
1.33	Закон Челябинской области от 30.08.2013г. № 515-ЗО	Об образовании в Челябинской области
1.34	Закон Челябинской области от 31.03.2010г. № 549-ЗО	<a href="#">Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей (за исключением организации отдыха детей в каникулярное время) в Челябинской области</a>
1.35	Закон Челябинской области от 13.09.2006г. № 45-ЗО	О молодежи
1.36	Закон Челябинской области от 29.11.2001г. № 54-ЗО	<a href="#">Об охране и защите прав детей в Челябинской области</a>
1.37	Закон Челябинской области от 28.11.2002г. № 125-ЗО	<a href="#">О системе профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Челябинской области</a>
1.38	Закон Челябинской области от 22.12.2005г. № 441-ЗО	<a href="#">О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями по социальному обслуживанию населения и профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних</a>
1.39	Закон Челябинской области от 22.12.2005г. № 442-ЗО	<a href="#">О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей</a>
1.40	Закон Челябинской области от 11.09.2001г. № 29-ЗО	<a href="#">Об охране труда в Челябинской области</a>
1.41	Закон Челябинской области от 27.05.2010г. № 584-ЗО	Об административных правонарушениях в Челябинской области
1.42	Закон Челябинской области от 28.12.2004г. № 345-ЗО	О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций межмуниципального и регионального характера
1.43	Закон Челябинской области от 28.12.2020г. № 294-ЗО	Об областном бюджете на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов
<b>2.</b>	<b>Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС)</b>	
2.1	Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
2.2	Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. № 797	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков
2.3	Решение Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011г. № 823	ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования
2.4	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 876	ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности
2.5	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 878	ТР ТС 019/2011 О безопасности средств индивидуальной защиты
2.6	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
2.7	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
2.8	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 874	ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна
2.9	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
2.10	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
2.11	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012г. № 34	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
2.12	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. № 58	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
2.13	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

	№ 67	
2.14	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
2.15	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014г. № 107	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию
2.16	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. № 162	ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции
2.17	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017г. № 45	ТР ЕАЭС 044/2017 О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду
2.18	<u>Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299</u>	ЕСЭиГТ № 299 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
<b>3.</b>	<b>Постановления:</b>	
3.1	Постановление Правительства РФ от 30.06.2004г. № 322	Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3.2	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г. № 584	Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
3.3	Постановление Правительства РФ от 29.12.2018г. № 1716-83	О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22 октября 2018г. № 592
3.4	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.02.2016г. № 11	О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях санитарно-эпидемиологического характера
3.5	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515	Правила оказания услуг общественного питания
3.6	Постановление Правительства РФ от 21.12.2000г. № 987	О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3.7	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.06.2013г. № 30	О надзоре за производством и оборотом пищевой продукции
3.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.05.2012г. № 3	Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов
3.9	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002г. № 26	О введении программ производственного контроля
3.10	Постановление Правительства РФ от 28.12.2020г. № 2314	Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде
3.11	Постановление Правительства РФ от 01.12.2009г. № 982	Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии
3.12	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008г. № 33	О производстве и обороте мяса птицы
3.13	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2012г. № 58	Об усилении надзора за производством и оборотом мяса свинины
3.14	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.07.2013г. № 33	О надзоре за производством и оборотом молока и молочной продукции
3.15	Постановление Правительства РФ от 15.07.1999г. № 825	Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок
3.16	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.03.2017г. № 34	О дополнительных мерах по повышению эффективности вакцинопрофилактики населения

3.17	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.11.2019г. № 19	Об иммунизации против кори трудовых мигрантов, временно пребывающих и проживающих на территории Российской Федерации
3.18	Постановление Правительства РФ от 25.12.2001г. № 892	О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
3.19	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007г. № 93	Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулезом в Российской Федерации
3.20	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.03.2010г. № 21	О профилактике острых кишечных инфекций
3.21	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2018г. № 49	О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через мясо и мясную продукцию в Российской Федерации
3.22	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.12.2016г. № 179	О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, в Российской Федерации
3.23	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.02.2018г. № 24	О предупреждении распространения аскаридоза, токсокароза в Российской Федерации
3.24	Постановление Правительства РФ от 23.09.2002г. № 695	О прохождении обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, в том числе деятельность, связанную с источниками повышенной опасности (с влиянием вредных веществ и неблагоприятных производственных факторов), а также работающими в условиях повышенной опасности
3.25	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.01.2020г. № 2	О дополнительных мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV
3.26	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.01.2020г. № 3	О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV
3.27	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2020г. № 5	О дополнительных мерах по снижению рисков завоза коронавирусной инфекции
3.28	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.03.2020г. № 6	О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19
3.29	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020г. № 7	Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19
3.30	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.03.2020г. № 9	О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19
3.31	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
3.32	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	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)
3.33	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.07.2021г. № 20	О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидемическом сезоне 2021-2022 годов
3.34	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020г. № 31	О дополнительных мероприятиях по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом
3.35	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.03.2021 № 10	О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила 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)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16
3.36	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.02.2022г. № 4	О внесении изменений в <a href="#">санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"</a> , утвержденные <a href="#">постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15</a>
3.37	Постановление Правительства РФ от 01.12.2004г. № 715	Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих
3.38	Постановление Главного государственного санитарного врача по Челябинской области от 08.10.2021г. № 3	О проведении профилактических прививок против новой коронавирусной инфекции (COVID-19) отдельным категориям (группам) граждан в Челябинской области по эпидемическим показаниям
3.39	Постановление Правительства Челябинской области от 11.12.2020г. № 675-П	О государственной программе Челябинской области «Развитие здравоохранения Челябинской области»
3.40	Постановление Правительства Челябинской области от 28.12.2017г. № 732-П	О государственной программе Челябинской области «Развитие образования в Челябинской области»
<b>4</b>	<b>Санитарные правила (СП)</b>	
4.1	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
4.2	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г. № 13	СП 1.1.2193-07 Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01
4.3	<b>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020г. № 44</b>	СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
4.4	<b>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.06.2003г. № 144</b>	СП 2.1.7.1386-03 Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления
4.5	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
4.6	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28	СП 2.4. 3648-20 <b>Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</b>
4.7	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	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)
4.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020г. № 40	<b>СП 2.2.3670-20 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»</b>
4.9	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. № 36	СП 2.3.6.3668-20 <a href="#">Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию</a>
4.10	<b>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010г. № 40</b>	<b>СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)</b>

4.11	Приказ Министерства регионального развития РФ от 30.12.2010г. № 850	СП <b>56.13330.2011</b> Свод правил. Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001
<b>5</b>	<b>Санитарные правила и нормы (СанПиН)</b>	
5.1	<u>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32</u>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
5.2	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5.3	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. № 36	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
5.4	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008г. № 30	СанПиН 2.3.2.2362-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 9 к СанПиНу 2.3.2.1078-01
5.5	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 4	СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней
5.6	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
5.7	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 3	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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
5.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25.09.2007г. № 74	<u><a href="#">СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов</a></u>
5.9	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.03.2002г. № 12	СанПиН 2.4.1.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества
<b>6</b>	<b>Приказы</b>	
6.1	Приказ Роспотребнадзора от 20.11.2020г. № 771	Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов
6.2	Приказ Минздравсоцразвития РФ Приказ Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213н/178	Методические <u><a href="#">рекомендации</a></u> по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений
6.3	Приказ Минздрава России Приказ РАМН от 02.07.2002г. Протокол № 4	Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений
6.4	Приказ Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. № 589	Об утверждении <u><a href="#">Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях</a></u>
6.5	Приказ Минсельхоза РФ от 18.12.2015г. № 648	Об утверждении <u><a href="#">Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами</a></u>
6.6	Приказ Росприроднадзора от 22.05.2017г. № 242	<u><a href="#">Об утверждении Федерального классификационного каталога отходов</a></u>
6.7	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005г. № 402	О личной медицинской книжке и санитарном паспорте
6.8	Приказ МЗ РФ от 28.01.2021г. № 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
6.9	Совместный приказ Минздрава РФ и Минтруда РФ от 31.12.2020г. № 988н/1420н.	Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, наличие которых требует проведения обязательных предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров
6.10	Приказ МЗ РФ от 21.03.2017г. № 124н	Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза
6.11	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229	О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций (вместе с Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения)
6.12	Приказ МЗ РФ от 05.05.2016г. № 282н	Об утверждении <a href="#">Порядка проведения экспертизы профессиональной пригодности и формы медицинского заключения о пригодности или непригодности к выполнению отдельных видов работ</a>
6.13	Приказ МЗ РФ от 06.12.2021г. № 1122н	Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок
6.14	Приказ МЗ Челябинской области Приказ Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области от 09.04.2018г. № 685/105	Об утверждении Регионального календаря профилактических прививок Челябинской области
6.15	Приказ МЗ СССР от 16.08.1989г. № 475	О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости острыми кишечными инфекциями в стране
6.16	Приказ МЗ РФ от 27.01.1998г. № 25	Об усилении мероприятий по профилактике гриппа и других респираторных вирусных инфекций
6.17	Приказ МЗ РФ № 342 от 26.11.1998г. № 342	Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом
6.18	Приказ МЗ РФ от 21.03.2003г. № 109	О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации
6.19	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 22.11.2004г. № 255	О порядке оказания первичной медико-санитарной помощи гражданам, имеющим право на получение набора социальных услуг
6.20	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 09.12.2014г. № 997н	Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением
6.21	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009г. № 290н	Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты
6.22	Приказ МЗ СССР от 03.09.1991г. № 254	О развитии дезинфекционного дела в стране
6.23	Приказ МЗ РФ от 15.12.2020г. № 1331н	Об утверждении <a href="#">требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам</a>
6.24	Приказ Минпромторга РФ от 31.07.2020г. № 2510	Об утверждении <a href="#">порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке</a>
6.25	Приказ Минздрава Челябинской области Приказ Управления Роспотребнадзора	Об организации проведения и учета предварительных и периодических медицинских осмотров в Челябинской области

	по Челябинской области от 16.11.2012г. № 1601/334	
<b>7</b>	<b>Методические рекомендации</b>	
7.1	MP 5.1.0096-14	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
7.2	<a href="#">MP 2.4.5.0107-15</a>	Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах
7.3	MP 2.4.5.0131-18	Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания
7.4	MP 2.4.0179-20	Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
7.5	<a href="#">MP 2.4.0180-20</a>	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях
7.6	MP 2.3.6.0233-21	Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения
7.7	MP 0100/8604-07-34	Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет
7.8	MP 0100/8605-07-34	Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях
7.9	MP 0100/8606-07-34	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах
7.10	P 1100/904-99-115	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)
7.11	<a href="#">MP 2.4.5.0128-18</a>	Организация питания детей при проведении массовых мероприятий
7.12	MP 3.1/2.3.6.0190-20	Профилактика инфекционных болезней. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.13	MP 3.1.0170-20	Эпидемиология и профилактика COVID-1
7.14	MP 3.1.0175-20	Изменения № 1 в MP 3.1.0170-20 Эпидемиология и профилактика COVID-19
7.15	MP 3.1.0173-20	Профилактика инфекционных болезней. Организация противэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19
7.16	MP 3.1/2.2.0172/5-20	Профилактика инфекционных болезней. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.17	MP 3.1/2.2.0170/3-20	Профилактика инфекционных болезней. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников
7.18	<a href="#">MP 2.3.0171-20</a>	Специализированный рацион питания для детей и взрослых, находящихся в режиме самоизоляции или карантина в домашних условиях в связи с COVID-19
7.19	MP 3.1/3.5.0172/1-20	Профилактика инфекционных болезней. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19
7.20	MP 3.1/2.3.0200-20	Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию
7.21	MP 3.1/2.4.0178/1-20	Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.22	ВМР МЗ РФ от 27.12.2021 Версия 14	Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции COVID-19
7.23	MP 2.1.0246-21	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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
<b>8</b>	<b>Методические указания (МУ)</b>	
8.1	МУ 11-14/13-6	Питание при хронических заболеваниях органов пищеварения у детей
8.2	МУ 2.3.975-00	Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами
8.3	МУ 11-16/03-06	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях
8.4	МУ 3.3.1.1095-02	Вакцинопрофилактика. Медицинские противопоказания к проведению профилактических прививок препаратами национального календаря прививок
8.5	МУ 3.3.1889-04	Иммунопрофилактика инфекционных болезней. Профилактика проведения профилактических прививок
8.6	МУ 3.2.1756-03	Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями
8.7	МУ 3.1.1.2957-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции
8.8	МУ 3.1.1.2969-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции
8.9	МУ 3.1.2837-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А
8.10	МУ 3.1.1.2438-09	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза
8.11	МУ 3.1.1.2363-08	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций
<b>9</b>	<b>ГОСТы</b>	
9.1	ГОСТ Р 51705.1-2001	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
9.2	ГОСТ Р 55889-2013	Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания (Переиздание)
9.3	ГОСТ 56671-2015	Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание)
9.4	ГОСТ Р ИСО 22000-2018	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
9.5	ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
9.6	ГОСТ Р ИСО 9000-2015	Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
9.7	ГОСТ Р ИСО 9001-2015	Системы менеджмента качества. Требования
9.8	ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9.9	ГОСТ 31984-2012	Услуги общественного питания. Общие требования
9.10	ГОСТ Р 31986-2012	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9.11	ГОСТ Р 31988-2012	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9.12	ГОСТ 30389-2013	Услуги общественного питания. Предприятия общественного

		питания. Классификация и общие требования
9.13	ГОСТ 30524-2013	Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9.14	ГОСТ 31985-2013	Услуги общественного питания. Термины и определения
9.15	ГОСТ 31987-2012	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
9.16	ГОСТ Р 56766-2015	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
9.17	ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями № 1, 2)
9.18	ГОСТ Р 52349-2005	Продукты пищевые. Пищевые продукты функциональные
9.19	ГОСТ Р 57573-2017	Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для детского питания. Термины и определения
9.20	ГОСТ Р 57621-2017	Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования
9.21	ГОСТ 34159-2017	Продукты из мяса. Общие технические условия
9.22	ГОСТ 31798-2012	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия
9.23	ГОСТ Р 55499-2013	Продукты из мяса птицы. Общие технические условия
9.24	ГОСТ 31962-2013	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части. Технические условия
9.25	ГОСТ 32589-2013	Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия
9.26	ГОСТ 32366-2013	Рыба мороженая. Технические условия
9.27	ГОСТ Р 50380-2005	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения
9.28	ГОСТ 32342-2013	Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия
9.29	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые. Технические условия
9.30	ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
9.31	ГОСТ 32261-2013	Масло сливочное. Технические условия
9.32	ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое. Технические условия
9.33	ГОСТ 32922-2014	Молоко коровье пастеризованное - сырье. Технические условия
9.34	ГОСТ Р 54340-2011	Продукты молочные и молочные составные сквашенные
9.35	ГОСТ 31981-2013	Йогурты. Общие технические условия
9.36	ГОСТ 31454-2012	Кефир. Технические условия
9.37	ГОСТ 32925-2014	Кефир для детского питания. Технические условия
9.38	ГОСТ 34048-2017	Продукт кисломолочный «Снежок». Технические условия
9.39	ГОСТ 31453-2013	Творог. Технические условия
9.40	ГОСТ 32927-2014	Творог для детского питания. Технические условия
9.41	ГОСТ 31452-2012	Сметана. Технические условия
9.42	ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия
9.43	ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые. Технические условия
9.44	ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
9.45	ГОСТ Р 55290-2012	Крупа гречневая Общие технические условия
9.46	ГОСТ 572-2016	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
9.47	ГОСТ 7022-2019	Крупа манная. Технические условия
9.48	ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная. Технические условия
9.49	ГОСТ 21149-93	Хлопья овсяные. Технические условия
9.50	ГОСТ 3034-75	Крупа овсяная. Технические условия
9.51	ГОСТ 28674-2019	Горох. Технические условия
9.52	ГОСТ 276-60	Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия
9.53	ГОСТ 31743-2017	Изделия макаронные. Общие технические условия
9.54	ГОСТ 31645-2012	Мука для продуктов детского питания. Технические условия
9.55	ГОСТ 26574-2017	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.56	ГОСТ Р 58233-2018	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
9.57	ГОСТ 26987-86	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
9.58	ГОСТ 31805-2018	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
9.59	ГОСТ 28402-2014	Сухари панировочные. Общие технические условия
9.60	ГОСТ 32124-2013	Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия

9.61	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия
9.62	ГОСТ 15810-2014	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия
9.63	ГОСТ 24901-2014	Печенье. Общие технические условия
9.64	ГОСТ 14031-2014	Вафли. Общие технические условия
9.65	ГОСТ 32099-2013	Повидло. Общие технические условия
9.66	ГОСТ 4570-2014	Конфеты. Общие технические условия
9.67	ГОСТ 6477-2019	Карамель. Общие технические условия
9.68	ГОСТ 33222-2015	Сахар белый. Технические условия
9.69	ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
9.70	ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
9.71	ГОСТ Р 54845-2011	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
9.72	ГОСТ 7176-2017	Картофель продовольственный
9.73	ГОСТ 7194-81	Картофель свежий
9.74	ГОСТ 26832-86	Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия
9.75	ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
9.76	ГОСТ 32285-2013	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
9.77	ГОСТ 1722-85	Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
9.78	ГОСТ 32284-2013	Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия
9.79	ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый свежий. Технические условия
9.80	ГОСТ 34220-2017	Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
9.81	ГОСТ 34298-2017	Томаты свежие. Технические условия
9.82	ГОСТ 4.458-2019	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов
9.83	ГОСТ 12003-76	Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
9.84	ГОСТ 32896-2014	Фрукты сушеные. Общие технические условия
9.85	ГОСТ 1994-93	Плоды шиповника. Технические условия
9.86	ГОСТ 32103-2013	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия
9.87	ГОСТ 317132-2012	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия
9.88	ГОСТ Р 54648-2011	Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия
9.89	ГОСТ 34112-2017	Консервы овощные. Горошек зеленый Технические условия
9.90	ГОСТ 31688-2012	Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия
9.91	ГОСТ 34254-2017	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия
9.92	ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
9.93	ГОСТ 32573-2013	Чай чёрный. Технические условия
9.94	ГОСТ 50364-92	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия
9.95	ГОСТ 18488-2000	Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия
9.96	ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
9.97	ГОСТ 19814-74	Кислота уксусная синтетическая и регенерированная. Технические условия
9.98	ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. Технические условия
9.99	ГОСТ Р 52533-2006	Мак пищевой. Технические условия
9.100	ГОСТ 32802-2014	Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия
9.101	ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
9.102	ГОСТ Р 51232-98	Питьевая вода. Общие требования к организации и методам контроля качества
9.103	ГОСТ Р. 22.6.01.95	Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Защита систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Общие требования
9.104	ГОСТ 5100-85	Сода кальцинированная техническая. Технические условия
9.105	ГОСТ 23833-95	Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия

9.106	ГОСТ Р 55525-2017	«Складское оборудование. Стеллажи сборно-разборные. Общие технические условия»
9.107	ГОСТ 32583-2013	Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. Общие технические условия
9.108	ГОСТ Р 50962-96	Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия
9.109	ГОСТ 24940-2016	Здания сооружения. Методы измерения освещенности
9.110	ГОСТ 30494-2011	Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
9.111	ГОСТ 12.1.003-83	Шум. Общие требования безопасности
9.112	ГОСТ 23941-2002	Шум машин. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования
9.113	ГОСТ 12.1.003-2014	Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности
9.114	ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
9.115	ГОСТ 12.1.012-2004	Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования
9.116	ГОСТ 12.0.004-15	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
9.117	ГОСТ 12.4.011-89	Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
9.118	ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
9.119	ГОСТ 12.0.003-15	Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация
9.120	ГОСТ 12.1.019-17	Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
9.121	ГОСТ 12.4.021-75	Системы вентиляционные. Общие требования
9.122	ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
9.123	ГОСТ Р 1.4-2004	Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
9.124	ГОСТ Р 7.0.97-2016	Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу (СИБИД). Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов
9.125	ГОСТ 8.417-2002	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы величин
9.126	ГОСТ 16504-81	Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения
<b>10</b>	<b>Прочие</b>	
10.1	Указ Президента Российской Федерации от 02.04.2020г. № 239	<a href="#">О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</a>
10.2	Указ Президента Российской Федерации от 11.05.2020г. № 316	Об определении порядка продления действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в субъектах Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.3	Указ Президента Российской Федерации от 28.04.2020г. № 294	О продлении действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.4	Распоряжение Правительства Челябинской области от 18.03.2020 г. № 146-рп	<a href="#">О введении режима повышенной готовности</a>
10.5	Распоряжение Правительства Челябинской области от 06.04.2020г. № 191-рп	О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Челябинской области
10.6	Письмо Роспотребнадзора от 21.10.2020г. № 02/21694-2020-30	О профилактике новой инфекции для работодателей



10.7	Письмо Роспотребнадзора от 20.04.2020г. № 02/7376-2020-24	О направлении рекомендаций по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19 (вместе с МР 3.1/2.2.0172/5-20. 3.1 Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации)
10.8	Письмо Роспотребнадзора от 20.05.2020г. № 02/9876-2020-23	О результатах рассмотрения предложений Ростуризма в рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (вместе с МР 3.1/2.1.0182-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации)
10.9	Письмо Роспотребнадзора от 07.04.2020г. № 02/6338-2020-15	О рекомендациях по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников (вместе с МР 3.1/2.2.0170/3-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников. Методические рекомендации)
10.10	Письмо Роспотребнадзора от 11.04.2020г. № 02/6673-2020-32	О направлении рекомендаций по применению СИЗ для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19 (вместе с МР 3.1/3.5.0172/1-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 3.5. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19. Методические рекомендации)
10.11	Письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020г. № 02/3853-2020-27	О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (вместе с Рекомендациями по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников)
10.12	Письмо Роспотребнадзора от 23.01.2020г. № 02/770-2020-32	Инструкция по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами
10.13	Письмо Роспотребнадзора от 21.04.2020г. № 02/7515-2020-24	Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
10.14	Письмо Роспотребнадзора от 21.04.2020г. № 02/7500-2020-24	Рекомендации по организации работы сферы услуг по профилактике COVID-19
10.15	Письмо МЗ РФ от 21.01.2021г. № 1/И/1-333	О порядке проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения (вместе с МР Порядок проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения)
10.16	Письмо МЗ РФ от 22.12.2021 № 30-4/И/2-21694	О направлении актуализированных временных методических рекомендаций Порядок проведения вакцинации против новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.17	Письмо МЗ РФ от 19.01.2022 № 15-2/3198622-763	Об отказе от профилактических прививок
10.18	Письмо МЗ РФ от 17.12.2021 № 17-8/3177867-72535	О проведении углубленной диспансеризации
10.19	Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009г. № 01/4801-9-32	О типовых программах производственного контроля
10.20	Руководство Р 2.2.2006-05	Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
10.21	Руководство Р 3.5.1904-04.3.5	Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях
10.22	Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020г. № 02/2230-2020-32	О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций
10.23	Решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011г. № 625	Об обеспечении гармонизации правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер с международными стандартами
10.24	Решение Коллегии Евразийской	О <a href="#">единых формах сертификата соответствия и декларации о</a>

	экономической комиссии от 25.12.2012г. № 293	<a href="#">соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правилах их оформления</a>
10.25	Рекомендации по межгосударственной стандартизации РМГ 29-2013	ГСИ. Метрология. Основные термины и определения
10.26	<a href="#">Письмо МОиН РФ от 14.05.2018г. № 08-1184</a>	Методические рекомендации о размещении на информационных стендах, официальных Интернет-сайтах и других информационных ресурсах общеобразовательных организаций и органов, осуществляющих управление в сфере образования, информации о безопасном поведении и использовании сети интернет
10.27	<a href="#">Письмо Минпросвещения РФ от 07.06.2019г. № 04-474</a>	О методических рекомендациях (вместе с МР по ограничению в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети «Интернет», причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования)
10.28	<a href="#">Письмо МОиН РФ от 28.04.2014г. № ДЛ-115/03</a>	О направлении методических материалов для обеспечения информационной безопасности детей при использовании ресурсов сети Интернет (вместе с МР по ограничению в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети "Интернет", причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования, Рекомендациями по организации системы ограничения в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети Интернет, причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования)

### **3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и проводимым мероприятиям.**

#### **3.1. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

1) Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений требований законодательства РФ на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

— Приостановить либо прекратить деятельность отдельных работников, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

— Прекратить использование в производстве сырья, продуктов, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.

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

— Выполнять требования Программы производственного контроля.

— Осуществлять свою деятельность на производстве согласно принципам ХАССП.

— Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

— Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

— Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

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

— Организовывать своевременное проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации, вакцинации.

### **3.2. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностные лица, назначенные заведующим Учреждения.

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

### 3.3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Должность ответственного лица	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, протокол, акт)	Место хранения документа
1	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами.	Завхоз	Согласно Плану - графику организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	У завхоза
2	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации.	Директор	При приеме на работу Далее – 1 раз в год	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр медицинские книжки, заключительный акт из медицинского учреждения	У директора
3	Контроль за вакцинацией сотрудников.	Директор	При приеме на работу Далее – в соответствии с календарем прививок	Медицинские книжки, прививочные сертификаты	У директора
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии и поломок.	Завхоз Повар	Ежедневно	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования.	У повара
5	Информирование Роспотребнадзора о результатах ППК, а также об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда сотрудников столовой, санитарно-эпидемиологическому процессу, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций.	Завхоз	При возникновении аварийных ситуаций, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций.	У завхоза
6	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально — технического оснащения.	Завхоз	Постоянно	Визуально Заявки	У завхоза
7	Контроль за утилизацией ТБО, пищевых отходов и люминесцентных ламп.	Завхоз	Постоянно	Визуально Заявки	У завхоза
8	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий.	Завхоз	Ежемесячно	Визуально Заявки	У завхоза
9	Контроль за необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции.	Повар	Постоянно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета	У повара

				температуры и влажности в складских помещениях	
10	Контроль за поступающими в столовые сырьем и готовыми пищевыми продуктами.	Повар	Постоянно При в сомнении в качестве	Визуально, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, протоколы лабораторных исследований	У повара
11	Контроль за качеством питьевой воды.	Завхоз	По бак. показателям – 2 раза в год По сан-хим. показателям – 1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований	У завхоза
12	Контроль проведения генеральных и текущих влажных уборок помещений, оборудования.	Завхоз Повар	Текущих уборок - ежедневно Генеральных – 1 раз в неделю	Журнал генеральных уборок, журнал обработки всех контактных поверхностей	У повара
13	Организация стирки санитарной одежды в прачечной Учреждения	Завхоз	По графику По мере необходимости	График стирки санитарной одежды	У повара У машиниста по стирке белья
14	Контроль за работой бактерицидных ультрафиолетовых облучателей	Завхоз	Постоянно	Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов	У повара
15	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Технический секретарь Рабочей группы ХАССП	При изменениях в технологических процессах и нормативных документах	Программа производственного контроля	У Технического секретаря Рабочей группы ХАССП

#### 4. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в пищеблоке МДОУ «Детский сад №17»д.Дербишева

##### 4.1. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Периодичность	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
1. Условия труда				
1.1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в нормативной документации на - шум - вибрация - освещенность - микроклимат - тепловое излучение - тяжесть и напряженность		ФФБУЗ ЦГиЭ
1.2.	Биологические факторы			
1.3.	Физические факторы			
1.4.	Психофизиологические факторы			
2. Продукция столовой				
2.1.	Химические вещества	- Продовольственное сырье	При сомнении в качестве	ФФБУЗ ЦГиЭ
		- Вода системы питьевого водоснабжения по органолептическим показателям: цветность, мутность	1 проба 1 раз в год выборочно в одном из цехов: моечных столовой и кухонной посуды, горячем цехе	
		- Калорийность	1 рацион 1 раз в год	
		- Соль йодированная пищевая	1 проба 1 раз в год	
		- Витаминизация третьих блюд	1 проба 2 раза в год	
		- Дезинфицирующий раствор на содержание массовой доли активного вещества в растворе	1 проба 1 раз в год	
2.2.	Биологические факторы	- Продовольственное сырье, полуфабрикаты	При сомнении в качестве	
		- Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, E.coli, St.aureus, бактерии рода proteus) - выборочно салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы 1 раз в квартал	
		- Смывы БГКП - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала микробиологическое	10 смывов 1 раз в год	



		исследование на наличие санитарно-показательной микрофлоры		
		- Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов – оборудование, инвентарь в складах хранения овощей и овощехранилищах, цехе обработки овощей	5 смывов 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения на бактериологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	1 проба 2 раза в год выборочно в одном из цехов: моечных столовой и кухонной посуды, горячем цехе	
2.3.	Паразитологические факторы	- Смывы на наличие яиц гельминтов - оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год	ФФБУЗ ЦГиЭ
2.4.	Физические факторы	- Параметры микроклимата	2 рабочих места (в горячем цехе) 2 раза в год (в теплый и холодный период)	ФФБУЗ ЦГиЭ
		- Уровни искусственной освещенности	2 рабочих места (в горячем цехе) 1 раз в год (в темное время суток)	
		- Уровни шума	2 рабочих места (в горячем цехе) 1 раз в год	
		- Температура: Внутри холодильного оборудования в производственных и складских помещениях, подачи готовых блюд.	ежедневно	Повар
		- Параметры микроклимата (температура и относительная влажность) складских помещений	ежедневно	Повар
		- Специальная оценка условий труда (СОУТ) - тяжесть и напряженность трудового процесса на рабочем месте	1 раз в 5 лет	ФФБУЗ ЦГиЭ
3. Сбросы, выбросы, загрязнение почвы				
3.1.	Химические вещества	Не производятся		-
3.2.	Биологические факторы			
3.3.	Физические факторы			
4. Отходы				
Согласно схеме обращения с отходами				

**4.2. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля, осуществление производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	<b>ККТ 1</b> Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов при транспортировке и приемке.	Сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты	Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов Наличие полного пакета товаросопроводительных документов, заверенных в установленном порядке. Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов. <b>Лабораторный контроль:</b> - органолептические показатели; - микробиологические показатели; - физико- химические показатели.	Постоянно, каждая партия сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов визуально  Подтверждается – декларациями о соответствии, сертификатами соответствия; свидетельствами о государственной регистрации на сырье, - ветеринарными свидетельствами. Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.	№29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010г. ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2	<b>ККТ 2</b> Контроль показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции при хранении	Сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты	Соблюдение параметров микроклимата в складских помещениях, температурного режима холодильном оборудовании, сроков и условий хранения. Наличие маркировочных ярлыков. Соблюдение товарного соседства.	Постоянно, каждая партия сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов.	№29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010г. ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

3	<b>ККТ 3</b> Контроль на этапе технологических процессов производства	Санитарная обработка яиц	Обработка яиц согласно инструкции.	Каждый технологический цикл производства с отметкой в Журнале обработки яйца	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов
		Приготовление блюд и напитков, доготовка полуфабрикатов высокой степени готовности.	<p>Соблюдение поточности технологического процесса.</p> <p>Наличие технологических карт.</p> <p>Соблюдение условий для дефростации замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение температурного режима хранения полуфабрикатов, приготовленных для термической обработки.</p> <p>Обеспечение требуемого температурного режима и времени тепловой обработки блюд в соответствии с технологической документацией.</p> <p>Приготовление готовых блюд с соблюдением условий и сроков хранения температурного режима полуфабрикатов, продуктов и готовых блюд.</p> <p>Применение бактерицидной лампы и рециркулятора для обеззараживания воздушной среды цехов и обеспечение требований по применению УФО</p> <p>Соответствие полученной продукции технологическим картам.</p> <p><b>Лабораторный контроль:</b> Готовой продукции: - органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели; - химические показатели: — витаминизация третьих блюд;</p>	<p>Каждая партия, каждый технологический цикл производства</p> <p>Ежедневно с регистрацией времени в журнал учета работы бактерицидной лампы и рециркулятора</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>2 пробы 1 раз в квартал</p> <p>2 пробы 2 раза в год</p>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>— калорийность;</li> <li>— соль йодированная.</li> </ul>	1 рацион 1 раз в год 1 проба 1 раз в год	
		Вода питьевая холодная из разводящей сети	<b>Лабораторный контроль:</b> Вода системы питьевого водоснабжения по: - органолептическим показателям (цветность, мутность); - микробиологическим показателям.	1 проба 1 раз в год 1 проба 2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21
		Производственная среда	<b>Лабораторный контроль в производственных цехах –</b> 1. В горячем цехе: - параметры микроклимата; - уровни искусственной освещенности; - уровни шума. 2. Специальная оценка условий труда - тяжесть и напряженность трудового процесса на рабочем месте.	2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет	Федеральный закон РФ № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г. СП № 2.2.3670-20 Р 2.2.2006-05 СанПиН
4	<b>ККТ 4</b> Контроль на этапе реализации	Реализация готовых блюд	Соблюдение требуемого температурного режима, условий и сроков хранения блюд при выдаче младшим воспитателям в зоне раздаче. Контроль за наличием остатков готовых блюд, сроками реализации скоропортящихся продуктов.	Каждая партия	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептур
5	<b>ККТ 5</b> Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук и санитарной одежды сотрудников	Обеспечение качества мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря, производственного и холодильного оборудования, помещений, обработка рук, стирка санитарной одежды. <b>Лабораторный контроль:</b> - смывы на БГКП; - смывы на наличие яиц гельминтов; - смывы на наличие возбудителей на иерсиниоз Наличие моющих и	Ежедневно - 10 смывов 1 раз в год - 10 смывов 1 раз в год - 5 смывов 1 раз в год Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 12.1.005-88

			дезинфицирующих средств. <b>Лабораторный контроль:</b> - на содержание массовой доли действующего вещества в дезинфицирующем растворе	1 проба 1 раз в год	
--	--	--	---	---------------------	--

#### 4.3. Контрольные точки технологического процесса

Объекты контроля		Предельно допустимое значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Контролирующие действия	Регистрационно – учетный документ	Ответственный исполнитель
Наименование операции	Контролируемый параметр						
<b>ККТ 1</b> Входной контроль	Физико-химические показатели. Микробиологические показатели. Показатели безопасности (подтверждаются сертификатом соответствия, декларацией о соответствии).	1.Наличие сопроводительной документации, заверенной в установленном порядке. 2.Состояние транспортного средства, транспортной тары, потребительской тары, обеспечивающие безопасность продукции. 3. Маркировка, соответствующая требованиям. 4. Оценка состояния продукции.	1. Оценка товарно-сопроводительной документации. 2. Осмотр транспортного средства. Оценка транспортной и потребительской тары. 3.Идентификация (оценка) маркировки. 4.Органолептическая оценка продукции, измерение температуры.	Каждая партия	1.Запрос отсутствующих документов 2. Возврат продукции при отсутствии или не соответствии документов	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Завхоз Повар
<b>ККТ 2</b> Хранение	Температура, относительная	В соответствии с НД	Контроль температурно –	Ежедневно	При нарушении условий хранения:	Журнал учета температурного	Повар

сырья, полуфабрикаты и готовых пищевых продуктов	влажность, санитарно – эпидемические требования при хранении сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов		влажностного режима. Норма складирования, товарного соседства, сроков годности.  Метрологический контроль измерительных приборов.	В соответствии с НД	сообщение вышестоящему руководству Утилизация или уничтожение  Отметка в свидетельстве о поверке	режима холодильного оборудования. Журнал учета параметров микроклимата в складских помещениях Свидетельство о поверке измерительных приборов	Завхоз
<b>ККТ 3</b> Технологический процесс	Физические показатели Химические показатели Микробиологические показатели Паразитологические показатели	В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептур СанПиН 2.1.3684-21	1.Растаривание пищевых продуктов. 2.Обработка сырых и готовых продуктов. 3. Санитарная обработка сырья (яйцо). 4. Дефростация полуфабрикатов. 5. Контроль температуры полуфабрикатов и готовой продукции. 6. Контроль сроков годности полуфабрикатов и готовой продукции. 7. Контроль движения готовой и сырой продукции, полуфабрикатов.	Каждая партия	Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса сырья, полуфабрикатов воды, санитарной одежды и рук сотрудников, санитарного состояния помещений, - повторное исследование удвоенного количества образцов, - изъятие продукции; - утилизация или уничтожение; - разработка программы необходимых санитарно - гигиенических и	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Протоколы лабораторных исследований	Повар

					противоэпидемиче ских мероприятий.		
Производственная среда	ФЗ РФ № 426-ФЗ от 28.12.2013г. СП № 2.2.3670-20 Р 2.2.2006-05	Контроль за параметрами физических факторов в производственных цехах: 1. Замеры в горячем цехе: - параметров микроклимата; - уровней искусственной освещенности; - уровней шума; 2. Специальная оценка условий труда - тяжесть и напряженность трудового процесса на рабочем месте.	2 раза в год  1 раз в год  1 раз в год 1 раз в 5 лет	Мероприятия по доведению рабочих мест и параметров физических факторов в производственных цехах до требований нормативных документов: - ежегодная ревизия систем отопления, водоснабжения, канализации, их оборудования; - своевременная очистка вентиляционных каналов и решеток; - своевременная замена перегоревших ламп, - установка оборудования, генерирующего шум на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов и/или на вибропоглощающие фундаменты; - постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния	Наличие документов специальной оценки рабочих мест сотрудников, договоров на тех. обслуживание технологического и холодильного оборудования, систем коммуникаций, акты выполненных работ. Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования.	Завхоз Повар	



					амортизационных прокладок, смазки и т.д.; - своевременное техническое обслуживание и ремонт технологического и холодильного оборудования; - запрещение переноски и перенапряжения тяжестями, превышающими установленные нормы; - обеспечение работников средствами индивидуальной защиты		
<b>ККТ 4</b> Контроль на этапе реализации	Реализация готовых блюд	В Соответствии с СП2.3/2.4.3590-20	1.Личная гигиена сотрудников при выдаче готовых блюд младшим воспитателям. 2. Контроль инвентаря. 3. Санитарное состояние зоны раздачи. 4. Контроль температурного режима при раздаче готовых блюд. 5. Контроль сроков годности готовых блюд.	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановая генеральная уборка помещений. При истечении сроков годности, возникновение жалоб от потребителей: -изъять продукцию, -уничтожение или утилизация.	Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты. Журнал инструктажа по санитарной безопасности. Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Завхоз Повар
<b>ККТ 5</b> Санитарно-эпидемиологический режим	Режимные моменты производства	В Соответствии с СП2.3/2.4.3590-20 Инструкции производителя по применению дез. и	1.Личная гигиена сотрудников. 2. Контроль инвентаря (разделочного,	Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановая генеральная	Журнал разведения дезинфицирующих средств. Журнал генеральных уборок.	Завхоз Повар

		<p>моющих средств. Рабочие инструкции по дез. режиму.</p>	<p>уборочного, кухонного) маркировка, цеховая принадлежность. 3. Санитарное состояние производства и уборка помещения. 4. Качество обработки и мойки кухонной посуды, кухонного и разделочного инвентаря, технологического и холодильного оборудования. 4. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, применение в соответствии с инструкциями.</p>		<p>уборка помещений.</p>	<p>Журнал обработки всех контактных поверхностей. Журнал санитарного состояния пищеблока.</p>	
--	--	---	--	--	--------------------------	---	--

**5. Сотрудники МДОУ «Детский сад №17»д.Дербишева, подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации.**

5.1. Все лица, при поступлении на работу в МДОУ «Детский сад №17»д.Дербишева проходят предварительный медицинский осмотр и в дальнейшем ежегодно подлежат периодическому медицинскому осмотру согласно перечню должностей, который утверждается заведующим Учреждения и требованиям законодательства Российской Федерации:

— Статьи 24 Федерального закона «Об основах охраны жизни и здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011г. № 323-ФЗ.

— Статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

— Приказа МЗ РФ от 28.12.2021г. N 29н «Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации».

— Совместного приказа Минздрава России и Минтруда России от 31.12.2020г. №988н/1420н. «Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, наличие которых требует проведения обязательных предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров».

5.2. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации, вакцинации:

**Периодичность согласно ДП-05-2021 таблиц 1, 2.**

№	Должность	Штат.  единицы	Вредный производственный фактор	
			предварительный медосмотр	периодический медосмотр
1.	Административно-хозяйственный персонал:			
1	Заведующий	1	Пункт 25	Пункты 25, 4.2.5
2.	Основной персонал			
1	Старший воспитатель	1	Пункт 25	Пункты 25, 4.2.5, 5.1
2	Воспитатель	12,8	Пункт 25	Пункты 25, 5.1
3	Учитель	3	Пункт 25	Пункт 25, 5.1
4	Музыкальный руководитель	1,75	Пункт 25	Пункт 25
3.	Вспомогательный персонал:			
1	Завхоз	1	Пункты 23, 25	Пункты 23, 25, 1.8.1., 1.48, 4.2.5, 5.1
2	Инструктор по охране жизни и здоровью детей	1	Пункт 25	Пункты 25, 4.2.5, 5.1
3	Инспектор по кадрам	0,5	-//-	Пункт 4.2.5
4	Специалист по охране труда	1	-//-	Пункт 4.2.5
5	Младший воспитатель	8,05	Пункт 25	Пункты 25, 1.8.1., 1.48, 5.1
6	Рабочий по обслуживанию здания	2	Пункты 24, 26	Пункты 24, 26, 1.8.1
7	Кастелянша	0,5	Пункт 26	Пункты 26, 5.1
8	Машинист по стирке белья	1,75	Пункт 26	Пункты 26, 1.8.1., 1.48, 5.1
9	Дворник	1	-//-	Пункт 5.1
10	Сторож	3	-//-	-//-
3.	Кухонный персонал:			
1	Повар	1	Пункт 23	Пункты 23, 3.4, 4.2.5, 4.4, 4.8, 4.9, 5.1
2	Повар	2	Пункт 23	Пункты 23, 3.4, 4.4, 4.8, 4.9,

				5.1
3	Кухонный рабочий	1	Пункт 23	Пункты 23, 1.8.1, 1.48, 4.8, 5.1
<b>ВСЕГО</b>		<b>43,35</b>	<b>-//-</b>	<b>-//-</b>

Отметка о прохождении медосмотра проставляется в личной медицинской книжке, заключении о профессиональной пригодности, заключении о психиатрическом освидетельствовании, заключительном акте прохождения сотрудником медосмотра.

5.3. Сотрудники МДОУ «Детский сад №17»д.Дербишева проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию согласно Приказу МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

а) профессиональному гигиеническому обучению и аттестации - 1 раз в год:

- повар;
- кухонный рабочий.

б) профессиональному гигиеническому обучению и аттестации - 1 раз в 2 года:

- заведующий,
- воспитатели, младшие воспитатели;
- учителя;
- музыкальный руководитель;
- завхоз;
- машинист по стирке белья;
- кастелянша;
- другие работники детского сада.

5.4. Всем сотрудникам проставляются профилактические прививки согласно утвержденных Национального календаря профилактических прививок, профилактических прививок по эпидемическим показаниям, Регионального календаря профилактических прививок. Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки. Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке, срок действия медицинского отвода не более 1 года.

5.5. Периодичность медицинского осмотра, в том числе врачебных осмотров, лабораторных и инструментальных исследований, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации с отметкой в личных медицинских книжках, прививочных сертификатах и выдачей заключения о профессиональной пригодности подробно описана в ДП-05-2021 «Личная гигиена персонала».

Кратность медицинского осмотра и исследований, а также вакцинопрофилактики может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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

Объект контроля	Документированная процедура	Ответственное лицо
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	ППК-01-2022, раздел II	Директор Завхоз Повар
Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего сырья, готовой пищевой продукции	ДП-01-2022 «Входной контроль»	Завхоз Повар
Контроль за качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДП-02-2022 «Хранение», ППК-01-2022, раздел II	Повар
Контроль за условиями транспортировки пищевых продуктов	ДП-01-2022 «Входной контроль»	Повар
Контроль за условиями хранения пищевого сырья, готовых продуктов	ДП-02-2022 «Хранение»	Повар
Контроль за реализацией готовой продукции	ППК-01-2022, раздел II	Повар
Контроль за утилизацией в случаях, предусмотренных действующим законодательством	ДП – 04-2022 «Управление несоответствующей продукцией»	Директор Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар

## **7. Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-гигиенической оценке, сертификации, лицензированию**

### **7.1. Подлежат санитарно - гигиенической оценке или сертификации:**

— продукция, разработанная по новой рецептуре, а также с внесенными изменениями в действующую документацию, связанную с изменением технологического процесса, использованием нового или не традиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения.

### **7.2. Работы и услуги, подлежащие лицензированию – образование дошкольное.**

## **8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

8.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

1) Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

2) Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся согласно договору с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в с. Долгодеревенском».

3) Проведение предварительных, периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации, вакцинации работников учреждения.

4) Выдача работникам специальной одежды, обуви и других средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ) согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты и коллективному договору.

5) Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

6) Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7) Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

8) Соблюдение требований всех процессов организации питания.

9) Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

10) Проведение специальной оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

11) Поддержание порядка и условий содержания столовых требованиям санитарного законодательства.

12) Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления.

**8.2. Контроль уполномоченными должностными лицами (работниками) учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	2	3	4	5
1	Внесение корректировки в ППК.	При изменении вида деятельности, технологии производства других существенных изменениях деятельности объекта. При необходимости.	Заведующий Завхоз	ППК, лист корректировок
2	Обновление нормативно-правовых актов, необходимых для соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.	При вступлении в действие новых НПА	Завхоз	НПА
3	Обеспеченность квалифицированным персоналом.	Постоянно	Заведующий	Договор о принятии на работу
4	Внесение изменений и дополнений в должностные инструкции персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля.	При изменении вида деятельности, технологии производства других существенных изменениях деятельности объекта.	Инспектор по кадрам	Должностные инструкции персонала с изменениями и дополнениями
5	Обеспечение персонала условиями труда: - рабочими местами, безвредными и безопасными для выполнения работ, оказания услуг; - необходимым технологическим оборудованием; - санитарно-бытовыми помещениями; - местами для приема пищи.	Ежедневно	Заведующий Завхоз	Договор на оказание услуг Договоры на обслуживание оборудования Схемы размещения оборудования Акты исправности оборудования Свидетельство государственной регистрации на вновь приобретаемое технологическое оборудование
6	Контроль за использованием в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха (рециркуляторов, бактерицидных ламп и проч.) с отметкой в журнале.	Ежедневно	Повар	Журнал учета работы бактерицидных ламп/рециркуляторов Чек-лист внутренних аудитов
7	Контроль за: - наличием перед входами в помещения резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами; - за своевременной очисткой ковриков и приспособлений к ним.	Ежедневно  По мере необходимости, но	Завхоз	Журнал санитарного состояния пищеблока Чек-лист внутренних аудитов



		не реже 1 раза в день		
8	Контроль за исправностью работы: - систем водоснабжения; - систем канализации; - систем вентиляции; - систем электроснабжения и искусственного освещения; - бактерицидных ламп/рециркуляторов очистителей воздуха; - холодильного оборудования; - технологического оборудования; - санитарно-технического оборудования; - контрольно-измерительных приборов.	Постоянно	Завхоз	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования Договоры на тех. обслуживание оборудования, энергосбережения, очистки вентиляции Акты выполненных работ и исправности оборудования Чек-лист внутренних аудитов
9	Проверка своевременной замены и соответствие проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов, контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп.	По мере необходимости	Завхоз	Договоры на электроснабжение и утилизацию ртути содержащих ламп Акт выполненных работ Чек-лист внутренних аудитов
10	Контроль за недопущением к использованию ртутных термометров в холодильном оборудовании.	Постоянно	Завхоз	Товарные накладные, подтверждающие закуп термометров и/или акты поверки измерительных приборов Чек-лист внутренних аудитов
11	Контроль за проведением ремонтных работ в производственных помещениях пищеблока: - за обеспечением исключения загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - за чистотой специальной одежды слесарей, электромонтеров и других работников; - за переноской инструментов в специальных закрытых ящиках.	При проведении ремонтных работ	Завхоз	Договор на тех. обслуживание оборудования Акты выполненных работ и исправности оборудования Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования
12	Контроль за соблюдением техники безопасности сотрудниками при работе с электромеханическим оборудованием.	Постоянно	Специалист по охране труда	Журнал по ТБ Чек-лист внутренних аудитов
13	Контроль за использованием отдельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря (маркированного любым способом), кухонной посудой для продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции.	Постоянно	Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов
14	Контроль за наличием маркировки на оборудовании и инвентаре, в том числе сигнальной маркировки на уборочном инвентаре для санитарных узлов.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
15	Проверка количества и качества поступающего продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции: - по товаросопроводительным документам; - органолептическим свойствам;	При поступлении продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Товаросопроводительные

	- условиям их транспортировки.			документы – декларации и сертификаты о соответствии, ветеринарные свидетельства, накладные и т.д. Чек-лист внутренних аудитов
16	Контроль за поставляемой продукцией: - сырья и готовых пищевых продуктов; - за упаковкой (в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией); - за наличием маркировочных ярлыков.	При поступлении сырья и готовой пищевой продукции	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сохраненные маркировочные ярлыки Чек-лист внутренних аудитов
17	Контроль за лицами, сопровождающими пищевые продукты в пути следования, в том числе водителями автотранспорта и выполняющими погрузку и выгрузку продуктов, за наличием у них рабочей формы.	Постоянно	Повар	ДП-01-2022 «Входной контроль»
18	Контроль за хранением пищевой продукции согласно: - принятой классификации по видам продукции; - правил соблюдения товарного соседства; - норм складирования; - сроков годности; - <u>условиям хранения</u> с учетом температурного режима.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	ДП-02-2022 «Хранение» Чек-лист внутренних аудитов
19	Проверка температурного режима в холодильном оборудовании, параметров микроклимата (температуры и относительной влажности) в складских помещениях при хранении пищевых продуктов.	Ежедневно	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек-лист
20	Контроль за соблюдением последовательности поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	План столовой с экспликацией помещения Схема поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в столовой Чек-лист внутренних аудитов
21	Контроль за раздельным применением оборудования и разделочного инвентаря согласно имеющейся маркировки при приготовлении блюд.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
22	Контроль за технологией обработки и приготовления продукции, согласно требованиям санитарных правил и технологических карт.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Технологические карты Чек-лист внутренних аудитов
23	Контроль за режимом обработки сырых овощей и приготовления овощных блюд с целью профилактики иерсиниоза, псевдотуберкулеза.	Ежедневный	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
24	Использование для приготовления салатов сырых овощей урожая предыдущего года до 01 марта.	Третий-четвертый квартала	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей	Чек-лист внутренних аудитов

			Повар	
25	Контроль за безопасностью и исключением попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов
26	Контроль за изготовлением и реализацией продукции согласно 10-ти дневного меню.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов 2-х недельное меню
27	Контроль за наличием на объекте и использования при приготовлении пищи ТТК на каждое блюдо, наименования которых соответствуют наименованиям в примерном ассортиментном перечне и 10-ти дневном меню.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов Ассортиментный перечень 2-х недельное меню
28	Контроль за применением в работе ежедневного меню, утвержденного заведующим и соответствующего 10-ти дневному меню.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	2-х недельное меню Ежедневное меню
29	Контроль за размещением в доступных для родителей местах (в группах и перед пищеблоком) следующей информации: - ежедневного меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.	Ежедневно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей	Ежедневное меню
30	Контроль за соблюдением норм выдачи по основным продуктам питания на 1 ребенка.	1 раз в 10 дней	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Ведомость контроля за рационом питания
31	Контроль за витаминизацией третьих блюд.	Ежедневно	Повар	Журнал проведения витаминизации готовых блюд
32	Не допускать к использованию и реализации запрещенных продуктов и блюд.	Ежедневно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов Перечень запрещенных продуктов и блюд
33	Не допускать к реализации остатки пищи от предыдущего дня.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал остатков пищи
34	Не допускать замораживания нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов
35	Контроль за использованием в приготовлении блюд только йодированной соли в целях профилактики йододефицитных состояний.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Технологические карты.
36	Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в	Ежедневно	Заведующий	Чек-лист внутренних аудитов Должностные инструкции

	должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.			сотрудников
37	Контроль за использованием одноразовых перчаток при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты
38	Контроль качества готовой продукции (каждой партии готовой продукции) - визуальный осмотр, по органолептическим показателям с фиксацией результатов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.	Ежедневно	Бракеражная комиссия Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал бракеража готовой пищевой продукции
39	Слежение за соблюдением требований к выдаче готовых блюд младшим воспитателям из пищеблока и раздаче готовых блюд в групповых детям, учитывая: - показатели органолептической оценки блюд; - температуру готовых блюд; - сроки хранения готовых блюд (не более 2 часов с момента приготовления).	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар Старший воспитатель	Чек-лист внутренних аудитов
40	Контроль за измерением температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар Старший воспитатель	Чек-лист внутренних аудитов
41	Контроль за соответствием температуры блюд при раздаче требованиям технологических документов.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар Старший воспитатель	Чек-лист внутренних аудитов
42	Контроль за недопущением размещения при выдаче готовых блюд с зоны раздачи пищеблока: - реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
43	Контроль за сообщением потребителям информации об использовании в готовых блюдах: - пищевых добавок в соответствии с рецептурами и установленными нормами; - ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Чек-лист внутренних аудитов Список продуктов, способных вызвать аллергические реакции
44	Контроль за отбором суточных проб: - проводить отбор от каждой партии приготовленной пищевой продукции; - осуществлять отбор назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие; - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г.; - порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов

	оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции); - хранить суточные пробы не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.			
45	Контроль за питьевым режимом: - использовать упакованную питьевую воду промышленного производства, установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеры), кипяченую воду; - наличие посуды из расчета количества детей (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения; - упакованная (бутилированная) питьевая вода используется при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям; - кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней и не реже одного раза в три месяца мойка с применением дезинфекционного средства; - при использовании кипяченой питьевой воды необходимо кипятить воду не менее 5 минут; - до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; - смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа с отметкой в Графике смены кипяченой воды; - перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар Старший воспитатель	График смены кипяченой воды
46	Контроль за использованием перед раздачей в группах чистых и высушенных столовых приборов, столовой и чайной посуды.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов
47	Контроль за своевременным сбором использованной посуды в группах.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов
48	Раздельная обработка и хранение в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
49	Контроль за отдельным мытьем столовой и кухонной посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению и рабочими инструкциями.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Журнал инструктажа по санитарной

				безопасности Журнал разведения дезинфицирующих средств Чек-лист внутренних аудитов
50	Контроль за санитарным состоянием используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой.	Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Чек-лист внутренних аудитов
51	Контроль за наличием количества одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов, обеспечивающих потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Чек-лист внутренних аудитов Заявки на посуду
52	Контроль за правилами санитарной обработки, мытья строго в соответствии с рабочими инструкциями и хранения чистого: - холодильного оборудования;  - технологического оборудования и его частей; - кухонной и столовой посуды, столовых приборов - кухонного, разделочного инвентаря; - кассет для столовых приборов; - щеток, разносков, оборотной тары; - емкостей для пищевых отходов; - обеденных столов; - уборочного инвентаря.	Согласно графику  Ежедневно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар	Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал разведения дезинфицирующих средств Чек-лист внутренних аудитов
53	Контроль за чисткой: - оконных стекол; - осветительной аппаратуры; - очистка вентиляционных шахт и решеток.	2 раза в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Завхоз	Чек-лист внутренних аудитов Договор на профилактический осмотр и очистку системы вентиляции. Акт выполненных работ
54	Следить за уборкой и обработкой столов после каждого приема пищи.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель	Рабочие инструкции Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал разведения дезинфицирующих средств Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
55	Контроль за соблюдением режима проветривания помещений (каждые 2 часа) с фиксацией в журнал проветривания.	Каждые 2 часа	Повар	Журнал проветривания Чек-лист внутренних аудитов
56	Контроль за пищевыми и бытовыми отходами:	Ежедневно.	Завхоз	Договор на вывоз отходов

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность сбора пищевых отходов и ТБО в специальную промаркированную тару с крышками;</li> <li>- условиями хранения,</li> <li>- своевременной утилизации.</li> </ul>	При заполнении на 2/3 контейнера для сбора мусора.	Повар	Акт выполненных работ Чек-лист внутренних аудитов
57	Контроль за санитарно-техническим состоянием производственных, складских, подсобных, санитарно-бытовых помещений, зоны выдачи готовых блюд (состояние отделки поверхностей, поддержание необходимой чистоты холодильного и производственного оборудования, помещений пищеблока).	Постоянно	Завхоз Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
58	Контроль за своевременностью и качеством проведения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущей уборки</li> <li>- генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений.</li> </ul>	Постоянно Каждые 4 часа По мере необходимости  Согласно графику 1 раз в неделю По эпидемическим показаниям	Завхоз Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез.средств Чек-лист внутренних аудитов
59	Контроль за правильным использованием уборочного инвентаря согласно имеющейся маркировки.	Постоянно	Завхоз Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов
60	Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами: <ul style="list-style-type: none"> <li>- их приемом;</li> <li>- сопроводительной документацией;</li> <li>- хранением;</li> <li>- запасом;</li> <li>- приготовлением рабочих растворов в строгом соответствии с рабочими инструкциями;</li> <li>- применением, проведением обработки и дезинфекции строго соблюдая требования разработанных Рабочих инструкций и инструкций, приложенных к средствам;</li> </ul>	Постоянно	Завхоз	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез.средств Сертификаты, декларации соответствия Инструкции по применению



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за дезинфекцией объектов способом погружения и замачивания, за проведением ее в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях;</li> <li>- за нанесением на емкости с приготовленными растворами дезинфицирующих средств маркировки с названием препарата, его концентрации, датой приготовления;</li> </ul> <p>Обучение персонала приготовлению, использованию и хранению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p>			
61	Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Завхоз	<p>Журнал инструктажа по санитарной безопасности</p> <p>Рабочие инструкции</p> <p>Реестр моющих и дез. средств</p> <p>Чек-лист внутренних аудитов</p>
62	<p>Обеспечение персонала условиями для соблюдения правил личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;</li> <li>- устройствами для вытирания и (или) сушки рук;</li> <li>- отдельным от посетителей санитарным узлом;</li> <li>- вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета либо отдельным халатом;</li> <li>- шкафами для отдельного хранения личных вещей и обуви от специальной одежды и обуви;</li> <li>- специальной одеждой и обувью;</li> <li>- средствами индивидуальной защиты, одноразовыми перчатками;</li> <li>- моющими средствами для мытья рук;</li> <li>- для дополнительной обработки рук - кожными антисептиками.</li> </ul>	<p>Перед началом функционирования</p> <p>В дальнейшем постоянно</p>	Заведующий Завхоз	Договор на оказание услуг
63	<p>Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за оставлением в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов;</li> <li>- за отдельным хранением личных вещей от рабочей одежды и обуви;</li> <li>- за снятием в специально отведенном месте рабочей одежды, фартука, головного убора при посещении туалета либо надевании сверху халата;</li> <li>- за тщательным мытьем рук с мылом после посещения туалета;</li> <li>- за правилами мытья рук;</li> <li>- за чистотой санитарной одежды;</li> <li>- правильностью ношения специальной одежды, за застегиванием спецодежды булавками;</li> <li>- за ношением при изготовлении блюд ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов;</li> <li>- за ношением средств индивидуальной защиты;</li> <li>- за коротко остриженными ногтями и покрытия их лаком;</li> <li>- за курением и приемом пищи на рабочем месте.</li> </ul>	Постоянно	<p>Завхоз</p> <p>Инструктор по охране жизни и здоровью детей</p> <p>Старший воспитатель</p> <p>Повар</p>	<p>Журнал инструктажа по санитарной безопасности</p> <p>График стирки санитарной одежды</p> <p>Чек-лист внутренних аудитов ДП-05-2022 «Личная гигиена»</p>
64	Контроль за появлением у сотрудников признаков:	Ежедневно перед началом	Инструктор по охране	Гигиенический журнал

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- простудного заболевания;</li> <li>- катаров верхних дыхательных путей;</li> <li>- кишечной дисфункции (при опросе);</li> <li>- гнойничковых заболеваний, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин (при осмотре открытых поверхностей тела);</li> <li>- заболеваний кишечными инфекциями с контактными (при проведении опроса).</li> </ul>	смены	жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Журнал «входного фильтра» ДП-05-2022 «Личная гигиена»
65	Контроль за своевременным сообщением сотрудниками своему непосредственному руководителю обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно.	Ежедневно перед началом смены	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	ДП-05-2021 «Личная гигиена»
66	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: <ul style="list-style-type: none"> <li>- предварительного при поступлении на работу и в дальнейшем периодического медицинского осмотра;</li> <li>- гигиенического профессионального обучения и аттестации;</li> <li>- профилактических прививок согласно Национального календаря профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям, а также Регионального календаря профилактических прививок.</li> </ul>	Перед началом функционирования Согласно Графику	Заведующий	Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр ДП-05-2022 «Личная гигиена» Личные медицинские книжки Прививочные сертификаты Заключительные акты о проф. пригодности Психиатрические освидетельствования работников Чек-лист внутренних аудитов
67	Отстранение сотрудников от работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- без личных медицинских книжек;</li> <li>- не прошедших медицинские осмотры;</li> <li>- не прошедших гигиеническое профессиональное обучение и аттестацию;</li> <li>- не имеющих сведений по профилактическим прививкам;</li> <li>- и направление их на лечение при наличии: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин,</li> <li>б) с катарами верхних дыхательных путей,</li> <li>в) с признаками и симптомами инфекционных заболеваний и с подозрением на эти заболевания;</li> <li>г) лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;</li> <li>д) лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний.</li> </ol> </li> </ul>	При выявлении перечисленных факторов	Заведующий	ДП-05-2022 «Личная гигиена»
68	Контроль за проведением дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> <li>- профилактические (организационные, инженерно-технические, санитарно-гигиенические) мероприятия, предупреждающие заселение пищеблоков грызунами и членистоногими, а именно контроль за:</li> </ul>	Постоянно По мере обнаружения	Заведующий Завхоз	Договор на оказание услуг Акт выполненных работ

	<p>а) засетчиванием открывающихся окон москитными сеткам;</p> <p>б) образованием отверстий в стенах, полах, около трубопроводов, радиаторов и своевременностью заделки образовавшихся отверстий;</p> <p>с) отверстиями вентиляционных каналов, закрытием их защитными сетками.</p> <p>- обследования с целью определения технического и гигиенического состояния пищеблока, учета численности и определения заселенности пищеблока грызунами и членистоногими;</p> <p>- истребительные мероприятия против грызунов и членистоногих:</p> <p>а) обработка сотрудниками специализированных организаций возможных либо выявленных мест обитания грызунов и насекомых;</p> <p>б) разложение приманок, ловушек в недоступных для людей местах (не допускается раскладывать приманки в столовую посуду!);</p> <p>с) приемка, хранением, применением средств (ядохимикатов, инсектицидов и пр.);</p> <p>д) проведение влажной уборки с применением моющих средств после проведения дезинсекционных мероприятий;</p> <p>- профилактическая дезинфекция по уничтожению микроорганизмов – возбудителей инфекционных болезней на объектах:</p> <p>а) обеззараживание объектов протираанием, погружением и другими способами;</p> <p>б) - контроль за проведением и эффективностью:</p> <p>с) дезинфекционных,</p> <p>д) дезинсекционных,</p> <p>е) дератизационных мероприятий;</p> <p>- проверка качества препарата, повторные дезинсекционные обработки, используя инсектициды из других групп химических веществ.</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал – членистоногих</p> <p>1 раз в полугодие – грызунов</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Ежедневно</p> <p>По эпидемиологическим показаниям</p> <p>Лабораторный контроль с кратностью, установленной в ППК (смывы БГКП)</p> <p>После проведения мероприятий</p> <p>При отсутствии эффективности</p>		
69	Контроль за ведением учетно-отчетной документации.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	ППК Журналы
70	Контроль за организацией проведения лабораторных исследований и испытаний аккредитованной лабораторией.	Согласно Графику организации лабораторного контроля и ППК	Завхоз	График организации лабораторного контроля ППК Протоколы лабораторных исследований и испытаний
71	Контроль за выполнением постановлений, предписаний проверяющих органов.	При выдаче постановлений и предписаний	Заведующий	Ответы по выполнению постановлений, предписаний проверяющих органов
72	Контроль за наличием и своевременным пополнением аптечки для	Постоянно	Завхоз	Накладные по приобретению

	оказания первой медицинской помощи.			аптечки
73	Контроль и организация санитарно-просветительной работы с персоналом.	Постоянно	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Протоколы семинаров и совещаний
74	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки.	Постоянно	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Справки внутреннего контроля

**8.3. Перечень мероприятий, проведение которых необходимы для осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)**

№	Этап трудового процесса	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный за исполнение	Ответственный за контроль	Действия в случаях выявления нарушений порядка проведения мероприятий и выявления критической ситуации	Учетно-отчетная документация
1	Входной контроль за сотрудниками	Поведение обследования сотрудника на носительство РНК возбудителей коронавируса (при отсутствии вакцинации)	Перед устройством на работу. Результаты обследования за 3 дня до начала работы	Все сотрудники	Заведующий	При выявлении РНК возбудителей коронавируса – не допускать сотрудников к работе.	Справки ПЦР тестов (Q коды) Прививочный сертификат
		Проведение термометрии	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Повар	При выявлении сотрудника с температурой тела 37 <sup>0</sup> С и выше – поставить в известность заведующего детским садом, отстранить сотрудника от работы, направить домой для вызова скорой медицинской помощи или участкового врача.	Журнал «входного фильтра»
		Уточнение: - состояния здоровья каждого работника и лиц, проживающих вместе с ним,	Перед началом смены	Все сотрудники	Повар	Если симптомы инфекционного заболевания имеются у работника или лиц с ним проживающих - поставить в известность заведующего детским садом, отстранить сотрудника от работы, отправить домой для вызова скорой медицинской помощи или участкового врача.	Журнал «входного фильтра»

		- информации о возможных контактах с больными лицами				Если были контакты с больными лицами – взять работника на особый контроль и в течение рабочей смены контроль за его состоянием здоровья.	
		Мытье рук мылом с антибактериальным эффектом. Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Повар	Если сотрудник не обработал руки кожными антисептиками – поставить в известность заведующего детским садом, отстранить сотрудника от работы и/или вынести предупреждение.	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения
		Работа в СИЗ - органов дыхания (маски, респираторы) и органов зрения (очки при необходимости)	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Повар	Если сотрудник зашел в пищеблок (здание) без СИЗ органов дыхания – поставить в известность заведующего детским садом, отстранить сотрудника от работы и/или вынести предупреждение.	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения
		Перед входами в помещения предусмотреть резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, проводить своевременную их очистку	Очистку самих приспособлений проводить по мере необходимости, но не реже 1 раза в день	Кухонный рабочий	Завхоз Повар	При загрязнении приспособлений - провести обработку. При высыхании – провести обработку и смачивание поверхности. При отсутствии ковриков – заявка на его приобретение	Журнал разведения дезинфицирующих средств Заявка на приобретение ковриков
2	Контроль на этапе технологических процессов производства в пищеблоке	Ограничить нахождение в пищеблоке лиц, не связанных с производством, за исключением лиц, занятых ремонтом и обслуживанием технологического оборудования и т.д.	Постоянно	Повар	Завхоз Повар	При нахождении посторонних лиц в пищеблоке – немедленно удалить их из пищеблока	Поставить в известность заведующего детским садом о нарушении со стороны посетителей пищеблока
		Все работы в пищеблоке на всех этапах	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) –	Приказ об отстранении

		технологических процессов проводить в СИЗ (масках и перчатках, при необходимости одноразовых фартуках и защитных очках)				поставить в известность заведующего детским садом, отстранить работника от работы и/или вынести предупреждение	сотрудника от работы или вынесении предупреждения
3	Контроль на этапе реализации готовых блюд в зоне выдачи готовых блюд младшим воспитателям	Ограничение контактов между работниками пищеблока и младшими воспитателями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования: - следить за нахождением младших воспитателей на разграничительных линиях, на расстоянии 1,5м. друг от друга в зоне выдачи готовых блюд;	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	Если младшие воспитатели находятся на расстоянии ближе друг от друга 1,5м. – объяснить это им и попросить соблюдать социальную дистанцию	Поставить в известность заведующего детским садом о нарушении со стороны младших воспитателей
		- проводить выдачу готовых блюд в зоне выдачи пищеблока в СИЗ (масках и перчатках)	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) – поставить в известность заведующего детским садом, отстранить работника от работы и/или вынести предупреждение	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения
		Контроль за количеством одновременно используемой посуды для обеспечения потребности объекта	Постоянно	Сотрудники детского сада	Завхоз	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов	Заявка на посуду
		Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов	Заявка на посуду
		Организовать выдачу готовых блюд младшим воспитателям из	При карантине	Сотрудники пищеблока	Инструктор по охране жизни и здоровью детей	При выдаче младшим воспитателям из карантинных классов готовых блюд вне	Приказ о вынесении предупреждения



		карантинных классов в последнюю очередь			Старший воспитатель Повар	очереди - поставить в известность заведующего детским садом и/или вынести предупреждение	
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников пищеблока путем использования бактерицидных облучателей – бактерицидных ламп/рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз	При выявлении нарушения – устранить нарушение путем включения бактерицидных облучателей и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов
		Соблюдение режима проветривания	Каждые 2 часа	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – организовать проветривание	Журнал режима проветривания
		Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, кассовых аппаратов, раковин для мытья рук, витрин и проч.)	- Каждые 4 часа	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести текущую влажную уборку помещений с дезинфекцией и/или вынести предупреждение.	Приказ о вынесении предупреждения Журнал обработки всех контактных поверхностей
		Проведение генеральной уборки помещений.	1 раз в неделю	Сотрудники пищеблока	Заведующий столовой	При выявлении нарушения – провести генеральную уборку с дезинфекцией и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал генеральных

							уборок
		Дезинфекция дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в установленном порядке и применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению и рабочими инструкциями	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз	При выявлении нарушения – изъять средства, не вирулицидного действия. При нарушении инструкции по применению – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал разведения дезинфицирующих средств
		Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
		Мытье посуды, инвентаря, оборудования моюще-дезинфицирующими растворами.	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
5	Контроль за условиями труда и личной гигиеной	Запрет приема пищи на рабочих местах; контроль за приемом пищи сотрудниками пищеблока в специально отведенном месте	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении приема пищи на рабочем месте – вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
		Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками и обучающимися, а именно: установка раковин с подводкой холодной и горячей воды, обеспечение мылом, кожными антисептиками с	Постоянно	Завхоз	Завхоз	При выходе из строя санитарно-технического оборудования – провести ремонт	Заявка на ремонт, приобретение мыла и кожных антисептиков, ремонт систем водоснабжения и канализации, вышедшего из строя санитарно-

		вирулицидным эффектом, размещение инструкции по правильному мытью рук и обработки кожными антисептиками возле всех раковин для мытья рук					технического оборудования
		Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока: частое мытье рук антибактериальным мылом, использование кожных антисептиков с вирулицидным эффектом	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении фактов несоблюдения сотрудниками правил личной гигиены – вынести предупреждение; учащимися – провести разъяснительную работу	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
		Утилизация средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок)	Каждые 3 часа.	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении фактов нарушения ношения сотрудниками СИЗ – отстранить сотрудников от работы и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
		Не допускать повторное использование одноразовых и увлажненных масок, использованной одноразовой технологической одежды	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
		Утилизация одноразовой технологической одежды и одноразовых перчаток надлежащим образом	В конце смены После каждой технологической операции По мере необходимости	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности

	Сбор использованных СИЗ в герметичную упаковку (2 полиэтиленовых пакета), ее размещение в мусорный пакет в ведро с «педальным» приводом крышки с последующей утилизацией в контейнер для мусора	Постоянно Утилизация мусорного мешка – в конце смены, ежедневно и по мере необходимости	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками по правильному сбору использованных СИЗ и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
	Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), дезинфицирующих и моющих средств	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Завхоз Повар	При выявлении нарушения – приобретение недостающих материалов	Заявка на приобретение средств Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты
	Использовать и закрепить на рабочих местах рабочие инструкции, памятки и правила по дезинфекционному режиму	Постоянно	Повар	Завхоз	При выявлении нарушения – разместить инструкции и памятки на рабочих местах	Рабочие инструкции, памятки и правила

**9. Ведение учёта и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, основанного на принципах ХАССП**

№	Раздел	Наименование документа/ документированной процедуры	Ответственные
1	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация персонала	Договор с ЦГиЭ на прохождение сотрудниками профессионального гигиенического обучения и аттестации	Заведующий Инспектор по кадрам
		Личные медицинские книжки с отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации ДП-05-2022	
2	Медицинский осмотр	Договора с медицинскими организациями на прохождение сотрудниками медицинского осмотра	Заведующий Инспектор по кадрам
		Личные медицинские книжки с отметками о прохождении необходимых медицинских обследований и врачебных осмотров ДП-05-2022	
		График прохождения медицинского осмотра ДП-05-2022	
		Список №1 — список лиц, поступающих на работу, подлежащих предварительным осмотрам ДП-05-2022	
		Список №2 — список лиц, подлежащих периодическим осмотрам ДП-05-2022	
		Список №3 — поимённый список работников, подлежащих периодическим осмотрам ДП-05-2022	
		Календарный план проведения периодического осмотра ДП-05-2022	
		Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр ДП-05-2022	
		Направление на медицинский осмотр ДП-05-2022	
		Заключительный акт прохождения сотрудниками медосмотра ДП-05-2022	
		Заключение о профессиональной пригодности ДП-05-2022	
		Заключение о психиатрическом освидетельствовании ДП-05-2022	
3	Вакцинация сотрудников	Личные медицинские книжки с отметками о профилактических прививках ДП-05-2021	Заведующий Инспектор по кадрам
		Прививочные сертификаты с отметками о профилактических прививках ДП-05-2021	
		Медицинские отвод	
4	Сертификаты/ декларации	Сертификаты качества, свидетельства о государственной регистрации, декларации на отделочные материалы, оборудование, упаковочные материалы, дезинфицирующие средства, антисептики, моющие средства, СИЗ и т.д.	Завхоз
5	Контроль за санитарно-технологическим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии и поломок	Договора на тех. обслуживание, в том числе вентиляции, систем коммуникаций (водоснабжения, водоотведения, отопления, энергоснабжения), оборудования, поверку измерительных приборов,	Заведующий Завхоз
		на техобслуживание средств локализации и тушения пожара, пожарной сигнализации, вентиляции, молниезащиты, противодымной защиты.	
		Перечень технологического оборудования пищеблока и средств измерений ДП-08-2022	
		Паспорт на каждую единицу оборудования ДП-08-2022	
		График планового профилактического ремонта	

		оборудования ДП-08-2022	
		Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования ДП-08-2022	
		Акты выполненных работ	
6	Контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами	Договор с ЦГиЭ на проведение лабораторных исследований и замеров.	Заведующий Завхоз
		План-График организации производственного контроля	
		Протоколы результатов лабораторных исследований, инструментальных замеров с привлечением аккредитованной лаборатории в установленном порядке	
		Заключение о проведении специальной оценки условий труда (СОУТ)	
7	Выполнение предписаний, постановлений, заключений должностных лиц	Предписания, постановления и др. документы, выданные должностными лицами	Заведующий
		Ответы о выполнении мероприятий, указанных в выданных документах	
8	Информирование Роспотребнадзора о результатах ППК, а также об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда работающих, санитарно-эпидемиологическому процессу, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций ДП-08-2022	Заведующий Завхоз
9	Проведение профилактической дезинсекции, дезинфекции и дератизации	Договоры со специализированными организациями, осуществляющими дезинфекционную, дератизационную, дезинфекционную деятельность	Заведующий Завхоз
		Календарный план работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции на год ДП-09-2022	
		Акты выполненных работ по договорам	
		Документация (сертификаты/декларации), подтверждающая качество используемых препаратов для дезинфекции, приманок для грызунов и насекомых	
10	Утилизация ТБО, пищевых отходов, ртутьсодержащих ламп	Договоры с организациями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид работ	Заведующий Завхоз
		График вывоза мусора, пищевых отходов	
		Акты выполненных работ по договорам	
11	Выполнение мероприятий по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции и питьевой воды	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ДП-01-2022	Повар
		Журнал бракеража готовой пищевой продукции - ДП-02-2022	Повар
		Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ДП-02-2022	Повар
		Журнал учета температуры и влажности в складском помещении ДП-02-2022	Повар
		Гигиенический журнал (сотрудников) ДП-05-2022	Повар
		Журнал проведения витаминизации готовых блюд ДП-03-2022	Повар
		Журнал обработки яйца ППК-01-2022	Повар
		Журнал регистрации возврата продуктов ДП-01-2022	Повар

		Акт о несоответствии продукции ДП-01-2022	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Акт отзыва/изъятия продукции ДП-06-2022	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Акт о списании несоответствующей продукции ДП-04-2021	Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Претензия о возврате стоимости поставленной продукции ненадлежащего качества ДП-01-2021	Заведующий
		Уведомление поставщика о несоответствующей продукции ДП-01-2022	Заведующий
		10-ти дневное меню	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Ассортимент блюд, на основе 10-ти дневного меню ППК-01-2022	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Ежедневное меню, подписанное заведующим детского сада	Заведующий
		Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей ДП-01-2022	Заведующий Инструктор по охране жизни и здоровью детей Повар
		Перечень закупаемого сырья, готовой продукции ДП-01-2022	Заведующий Повар
		Список продуктов, способных вызвать аллергические реакции ДП-03-2022	Заведующий Повар
		Технологические карты	Повар
		Меню-раскладка	Повар
		Накопительная ведомость контроля за рационом питания	Повар
		Журнал учета работы бактерицидных ламп/Рециркуляторов ДП-08-2022	Повар
		Паспорта на бактерицидные облучатели	Завхоз
		Приказ об утверждении бракеражной комиссии	Заведующий
		Должностные инструкции сотрудников	Инспектор по кадрам
		График работы пищеблока	Заведующий
		График выдачи готовых блюд	Заведующий Повар
		Реестр поставщиков ДП-01-2022	Повар
		Товаросопроводительная документация на пищевое сырье, полуфабрикаты и готовые пищевые продукты (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные свидетельства и проч.), удостоверяющие их качество и безопасность ДП-01-2022	Повар
		Схема поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищеблоке ДП-07-2022	Завхоз Повар
		График последовательности приемки сырья, готовой пищевой продукции и других материалов ДП-07-2022	Повар
		Блок-схемы технологических процессов ППК-01-2022	Повар
12	Организация питьевого режима	График времени смены кипяченой воды с отметкой	Повар
13	Метрологическое обеспечение	Договор на поверку измерительных приборов	Заведующий
		<a href="#">Перечень и график поверки/калибровки СИ</a> ДП-10-2022	Завхоз
		График метрологического надзора ДП-10-2022	
		<a href="#">Журнал выдачи средств измерений</a>	

		Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования ДП-10-2022	
		Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.) ДП-10-2022	
		<a href="#">Перечень СИ, подлежащих консервации</a> ДП-10-2022	
14	Проведение генеральных и текущих влажных уборок помещений, оборудования	Журнал генеральных уборок ДП-09-2022	Повар
		Журнал обработки всех контактных поверхностей ДП-09-2022	Повар
		График размораживания, мытья и дезинфекции холодильного оборудования ДП-09-2022	Повар
		Журнал разведения дезинфицирующих средств ДП-09-2022	Повар
		Журнал проветривания помещений ДП-09-2022	Повар
		Журнал санитарного состояния пищеблока ДП-09-2022	Завхоз Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар
		Журнал инструктажа по санитарной безопасности ДП-05-2022	Завхоз Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар
		Список используемых моющих и дезинфицирующих средств ДП-09-2022	Завхоз
		Документы, подтверждающие поступление дезинфицирующих средств	Завхоз
		Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
15	Управление претензиями потребителей	Книга жалоб и предложений ДП-13-2022	Заведующий
		Сводный отчет по претензиям потребителей ДП-13-2022	Заведующий
16	Стирка использованного белья и рабочей одежды	График стирки санитарной одежды сотрудников ДП-05-2021	Машинист по стирке белья Повар
17	Своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	ППК	Рабочая группа ХАССП
18	Процедуры ХАССП	Программа проведения внутренних аудитов ДП-11-2022	Координатор группы ХАССП
		План внутреннего аудита ДП-11-2022	
		Контрольный вопросник (чек-лист) ДП-11-2022	
		Отчет по внутреннему аудиту ДП-11-2022	
		Лист регистрации несоответствия ДП-11-2022	
		План корректирующих и предупреждающих действий за год ДП-11-2022	
		Сводный отчет по внутренним аудитам ДП-11-2022	
		Журнал корректирующих, предупреждающих действий и улучшений ДП-12-2022	
		Перечень документации системы ХАССП ДП-14-2022	
		План разработки и актуализации документации системы ХАССП ДП-14-2022	
		Лист рассылки и ознакомления ДП-14-2022	
		Реестр форм записей ДП-14-2022	
		Перечень опасных факторов М-01-2022	
		Алгоритм определения ККТ М-01-2021	
		ККТ М-01-2022	
		Форма Рабочего листа ХАССП М-01-2022	



19	Другие формы учёта	Структура Рабочей группы ХАССП	
		Протокол рабочей группы ХАССП П-01-2022	
		Отчёт по результатам функционирующей системы мониторинга, анализа и оценки процесса (процедур) П-02-2022	
		Анализ со стороны руководства П-02-2022	
		Рабочие листы ХАССП ККТ №1, ККТ № 2, ККТ № 3, ККТ № 4, ККТ № 5 ППК-01-2022	
		Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП ППК-01-2022	
		Документы, подтверждающие закупку масок, перчаток, антисептиков, дезинфицирующих и моющих средств	Завхоз
		Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты ДП-05-2022	Завхоз Повар
		Журнал «входного фильтра» ДП-05-2022	Повар
		Журнал учета проверок юридического лица ППК-01-2022	Заведующий
		Номера телефонов аварийных служб, администрации района, школы, Роспотребнадзора, противопожарной службы	Завхоз
		Инструкции по технике безопасности, в том числе при работе с электрооборудованием	Специалист по охране труда
		Журнал инструктажа по ТБ ДП-05-2022	Специалист по охране труда
		Форма поступления материальных запасов	Завхоз
		Схемы коммуникаций (вентиляции, водоснабжения и канализации)	
		Рабочие инструкции, памятки и правила по санитарно-эпидемиологическому режиму: – Памятка размещения рабочих инструкций РИ-01-2022; – обработка яйца; – обработка зелени, овощей и изготовление салатов; – профилактика сальмонеллеза; – разведение дезинфицирующих средств; – санитарная обработка поверхностей (полов и стен); – санитарная обработка технологического и холодильного оборудования; – правила мытья кухонного инвентаря; – правила мытья кухонной посуды; – правила мытья столовой посуды, стеклянной и чайной посуды, столовых приборов, ручным способом (в группах); – хранение хлеба и обработка полок для хранения хлеба; – санитарная обработка зоны выдачи готовых блюд и обеденных столов; – хранение пищевых отходов и обработка емкостей для пищевых отходов; – обработка щеток и ветоши; – санитарная обработка туалета и чистка унитаза; – обработка уборочного инвентаря; – обработка оборотной тары; – личная гигиена; – обработка рук; – работа в одноразовых перчатках; – утилизация одноразовых масок; – хранение продуктов, температура хранения.	Завхоз Повар Младший воспитатель

**10. Мероприятия, предусматривающие условия безопасности для человека и окружающей среды – заключение договоров с организациями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение (лицензию) на данный вид деятельности:**

1. Договор с медицинской организацией на проведение медицинского осмотра сотрудников.
2. Договор с центром гигиены и эпидемиологии на проведение лабораторных исследований и замеров в рамках программы производственного контроля.
3. Договор с центром гигиены и эпидемиологии на проведение профессионального гигиенического обучения и аттестации сотрудников.
4. Договор с аккредитованными компаниями на техобслуживание средств локализации и тушения пожара, пожарной сигнализации, вентиляции, молниезащиты, противодымной защиты.
5. Договора на техническое обслуживание, в том числе вентиляции, систем коммуникаций (водоснабжения, водоотведения, отопления, энергоснабжения), оборудования.
6. Договор на утилизацию бытовых и пищевых отходов.
7. Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп.
8. Договор на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию.
9. Договор на поверку измерительных приборов.

**11. Ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.**

11.1. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры по безопасности	Информирование	Срок	Предупреждающие мероприятия
Получение сообщений /регистрация среди сотрудников учреждения об инфекционном, паразитарном заболевании; пищевом отравлении, предположительно связанном с употреблением изготовленных готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Введение в действие Плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, усиление дезинфекционного режима. Провести расследование. Выявить источник отравления. Провести экспертизу пищевых продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация. Усилить дезинфекционный режим.	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению регистрации среди сотрудников учреждения об инфекционном, паразитарном заболевании; пищевом отравлении, предположительно связанном с употреблением изготовленных готовых блюд. Обучение персонала требованиям санитарных правил и норм для предотвращения кишечных инфекций и пищевых отравлений.
Прекращение подачи электроэнергии на срок более 4-х часов.	Обеспечить аварийное освещение объекта. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в администрацию учреждения и электросетевую компанию. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества. По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения.	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по рассредоточению продуктов при поступлении сигнала от диспетчера электросетевой компании об отключении света. Обучение персонала по действиям, проводимым при внезапном отключении света на длительный период.
Прекращение подачи холодной и/или горячей воды.	Информировать администрацию детского сада и компанию, обеспечивающую бесперебойную подачу воды. Приостановить работу до обеспечения подачи воды в учреждение.	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Обучение персонала по действиям, проводимым при прекращении подачи холодной и/или горячей воды.
Аварийные ситуации на системах канализации, водоснабжения.	Информировать администрацию детского сада и компании, обеспечивающие обслуживание систем водоснабжения/ канализации.	Население Администрация района и детского сада	Немедленно	Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на системах канализации,

	<p>Приостановить работу до полного устранения аварийной ситуации на системах водоснабжения/канализации.</p> <p>Провести дезинфекционные мероприятия.</p> <p>Провести экспертизу продуктов.</p> <p>При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	Роспотребнадзор		водоснабжения.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения пищеблока.	<p>Приостановить эксплуатацию пищеблока.</p> <p>Обеспечить сохранность продуктов питания.</p> <p>Сообщить об аварии в администрацию детского сада и компанию, обеспечивающую вывод сточных вод.</p> <p>Принять меры по устранению аварии.</p> <p>Усилить дезинфекционный режим (провести дополнительную обработку производственных и служебных помещений с использованием дезинфицирующих средств после устранения аварии).</p> <p>Провести экспертизу продуктов.</p> <p>При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на канализационной системе с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.
Отключение отопления (авария системы теплоснабжения).	<p>Временная остановка работы.</p> <p>Эвакуация из здания воспитанников и персонала по необходимости во избежание переохлаждения.</p> <p>Сообщить об аварии в администрацию детского сада и компанию, обеспечивающую подачу тепла.</p> <p>Принять меры по устранению аварии.</p> <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии.</p> <p>Провести экспертизу продуктов.</p> <p>При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на системе теплоснабжения.
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	<p>Рассредоточить продукты, требующие охлаждения по работающим холодильникам.</p> <p>Принять меры по устранению неисправности оборудования.</p> <p>Ограничение ассортимента блюд.</p> <p>Провести экспертизу продуктов.</p> <p>При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	<p>Принятие предупреждающих мер по рассредоточению продуктов при выходе из строя оборудования.</p> <p>Обучение персонала по действиям, проводимым при выходе из строя холодильного и технологического оборудования.</p>
Нарушения технологических процессов.	Принять меры по устранению нарушений технологических процессов.	Население Администрация	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению нарушения

		района и детского сада Роспотребнадзор		технологических процессов. Обучение персонала требованиям санитарных правил по соблюдению технологических процессов.
Остановка производства.	Принять меры по устранению нарушений, приведших к остановке производства.	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению остановки производства.
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	<p>Провести генеральную уборку всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению.</p> <p>Провести обработку с последующей дезинфекцией: технологического и холодильного оборудования, всей посуды, разделочного, кухонного и уборочного инвентаря.</p> <p>Приготовление пищи производить только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил.</p> <p>Соблюдать правила хранения и раздачи готовой продукции.</p> <p>Провести инструктаж с персоналом по правилам соблюдения личной гигиены.</p> <p>Повторно исследовать удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.</p>	Население Администрация детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	<p>Принятие предупреждающих мер по недопущению неудовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля.</p> <p>Содержание всех помещений, оборудования, инвентаря в чистоте и порядке. Соблюдение правил обработки, мойки и дезинфекции.</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Приготовление пищи только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил.</p> <p>Соблюдение правил хранения и раздачи готовой продукции.</p>
Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.	<p>Эвакуация из здания детей и персонала по необходимости.</p> <p>Прекратить работу пищеблока.</p> <p>Сообщить о случившемся в администрацию учреждения и МЧС для принятия мер к очистке помещения от следов ртути.</p> <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии.</p> <p>Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>	Население Администрация района и детского сада Роспотребнадзор МЧС	Немедленно	<p>Принятие предупреждающих мер по недопущению нарушения целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.</p> <p>Обучение персонала требованиям поведения при нарушении целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.</p>
Пожар (возгорание).	<p>Прекратить работу.</p> <p>Эвакуироваться.</p>	Население Администрация	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению пожаров (возгорания).

	Провести экспертизу пищевых продуктов. Утилизация не качественной продукции	района и детского сада Роспотребнадзор		Обучение персонала работе с огнетушителями и мерам по предотвращению возгорания или дальнейшему распространению пожара (возгорания).
Дорожно-транспортные происшествия на входящих и исходящих транспортных средствах.	Отделять пораженный продукт. Утилизировать его.	Население Администрация детского сада	Немедленно	Никогда не перегружать автотранспорт. Проводить инструктаж с водителями.
Нахождение посторонних предметов в хранящейся и/или готовой продукции.	Исследовать причину. Изъять и утилизировать продукцию.	Население Администрация детского сада	Немедленно	Правильные упаковка, технология приготовления, соблюдение личной гигиены. Обучение работников.
Выявлена некачественная продукция.	Визуальный осмотр. При возможности – органолептическая оценка. Бракераж готовых блюд. При необходимости – лабораторный контроль для подтверждения. При подтверждении некачественной продукции – изъятие и утилизация.	Население Администрация детского сада Роспотребнадзор	Немедленно	Полный осмотр партии перед отгрузкой или реализацией.

11.2. Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций сразу после момента обнаружения повара необходимо оповестить завхоза, а тот непосредственно уведомляет заведующего детского сада, администрацию района, население, Роспотребнадзор, МЧС. В доступных местах разместить информацию с номерами телефонов экстренной служб и телефонов руководителей.

11.3. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, отравлений, либо при нарушении требований санитарных правил, выявленных в ходе производственного контроля, в помещениях пищеблока, юридическое лицо в лице заведующего МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева принимает меры:

- 1) Информирует структуры/должностных лиц о сложившейся ситуации.
- 2) Приостанавливает деятельность объекта и оказание услуг общественного питания, эксплуатацию здания, оборудования.
- 3) Прекращает использование в производстве сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.
- 4) Снимает с реализации продукцию, не соответствующую требованиям санитарных правил, ТР ТС и представляющую опасность для человека, принимает меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению.
- 5) Больных инфекционными и паразитарными заболеваниями – незамедлительно отстраняет от работы до получения допуска к работе после соответствующего обследования, проведенного лечения и контрольного медицинского обследования.
- 6) Выявленных лиц с гнойничковыми инфекциями на руках незамедлительно отстраняет от работы или переводит на другую работу, не связанную с непосредственным контактом с пищевой продукцией.
- 7) При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции – организует повторное исследование удвоенного количества образцов, в процессе которого проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 8) Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- 9) Информирует территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарного законодательства.
- 10) Принимает другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

## РАЗДЕЛ II.

### ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННОГО НА ПРИНЦИПАХ ХАССП

#### 2.1. Общие сведения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона № 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» и иными нормативными документами.

В соответствии с требованиями внешней законодательной и нормативной документации к процессам пищеблока Учреждения включающим: приёмку сырья; хранение сырья; подготовку сырья, производство готовых блюд, выдачи готовых блюд, утилизации отходов пищевой продукции в учреждении разработана система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки). **Приложение 20** Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД.

Целью производственного контроля основанного на принципах ХАССП 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, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа поддерживается документированной системой, охватывающей документированные процедуры ХАССП и стандартные операционные процедуры или рабочие инструкции, методику анализа опасных факторов, приказ о создании Рабочей группы ХАССП, положения о Рабочей группе ХАССП и координаторе Рабочей группы ХАССП, план ХАССП, политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП издана в качестве вкладыша и доступна для сотрудников и клиентов, разработана Рабочей группой ХАССП на основе 7 (семи) принципов ХАССП:

**Принцип ХАСС № 1** - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Принцип ХАСС № 2** - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип ХАСС № 3** - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

**Принцип ХАСС № 4** - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип ХАСС № 5** - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.



**Принцип ХАСС № 6** - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип ХАСС № 7** - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Пищеблок МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева имеет технологическую планировку: в составе складское, производственные и бытовые помещения. Продукция для питания воспитанников производится в производственных помещениях оснащенных оборудованием и всеми коммуникациями.

Технологические схемы в пищеблоке в состоянии обеспечить поточность от сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, поступающей в пищеблоке к готовым блюдам при условии соблюдения Графика получения сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции с учетом временных интервалов и поточности технологии согласно ДП-07-2022 «Перекрестные загрязнения». В этом случае в пищеблоках в ходе технологических процессов пересечения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и блюд исключены.

Целью внедрения системы ХАССП руководством на пищеблоке МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева, является гарантия качества и гарантия безопасности производимой продукции и качество оказываемых услуг. В Учреждении разработаны и внедряются процедуры системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции основанные на принципах ХАССП. Для достижения этой цели и полного удовлетворения запросов потребителей пищеблок учреждения в своей работе использует процедуры системы основанной на принципах ХАССП.

Пути достижения цели:

- использование новейших технологий и разработок;
- постоянное взаимодействие с поставщиками сырья и вспомогательных материалов по вопросам качества;
- проведение входного контроля сырья, вспомогательных материалов и анализа (в первую очередь лабораторного) готовой продукции;
- разработка и внедрение технологической документации;
- контроль технологической дисциплины;
- формулирование целей и задач в области безопасности и качества продукции;
- совершенствование форм и методов организации и всемерное повышение культуры производства;
- проведение регулярных проверок эффективности функционирования системы собственного контроля качества на принципах ХАССП.

## **2.2. ПЛАН ХАССП.**

### **2.2.1. Требования к организации технологических процессов пищевого производства**

Организация технологических процессов на пищеблоке Учреждения соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Изготовление продукции на пищеблоке МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором Приложение 2. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в 10-ти дневном меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

### **2.2.2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, СИ**

Пищеблок Учреждения оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем ДП-08-2022. Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечивает безопасность пищевой продукции на всех этапах технологического процесса приготовления и раздачи блюд.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению блюд, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах, участках.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, полуфабрикатов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

В моечной предусмотрены резервные электроводонагреватели с подводкой воды к моечным ваннам. Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Разработаны инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, они вывешены в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды с последующей дезинфекцией. Ванны для обработки кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

На пищеблоке не используется кухонная посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

Управление средствами измерений осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений». После закупки средства измерения принимаются на учёт, проходят идентификацию завхозом. После регистрации средство измерения (далее – СИ) выдаётся ответственным сотрудникам на пищеблок. Ответственность за подтверждение метрологической пригодности СИ, калибровку/поверку СИ в сторонних аккредитованных организациях на право калибровки/поверки СИ несет ответственность завхоз. Правила по управлению средствами измерений установлены в ДП-10-2022.

Средства измерения, закупаемые для работы пищеблока имеют клеймо о поверке или калибровке и дату пригодности СИ. При окончании срока пригодности СИ завхозом проводится списание СИ согласно ст. 256 НК РФ в качестве малоценного имущества стоимостью менее 40000 рублей, не учитывающееся в составе амортизируемого имущества Учреждения. В случае закупки новых СИ они имеют поверочное/калибровочное клеймо с новым сроком годности. Правила управления средствами измерений описано в ДП-10-2022 «Управление СИ».

### **2.2.3. Требования к приёме и хранению сырья**

Важнейшая роль в соблюдении санитарно-гигиенических требований отведена контролю качества пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Согласно Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» качество продуктов должно подтверждаться сопроводительными документами:

- свидетельствами о государственной регистрации специализированной продукции;
- сертификатами или декларациями о соответствии с единым знаком обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза;
- ветеринарным свидетельством (для сырых продуктов животного происхождения).

Маркировка на упаковке должна обязательно содержать полные сведения о продукте и способе его хранения.

Характеристика основного сырья, ингредиентов и упаковки представлены в процедуре ДП-01-2021 «Входной контроль».

Поступившие на склад сырье хранится в холодильных камерах и в складских помещениях в таре производителя, в соответствии с необходимым температурным режимом, сроками годности и правилами товарного соседства.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Описание процесса хранения представлено в процедуре ДП-02-2022 «Хранение».

Все технологическое и холодильное оборудование исправно, результаты фиксируются в Журнале технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования. ДП-08-2022 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

#### **2.2.4. Требования к подготовке сырья**

Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте в зоне обработки птицы, используя для этих целей промаркированные емкости. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка: - в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением моющих средств; - во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением дезинфицирующих средств; - в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода и дезинфицирующее средство, предназначенное для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению. Приложение 19 Журнал обработки яйца.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу перебирают, промывают, за исключением манной и гречневой, если ее предварительно обжаривают. Рис, пшено и перловую крупу сначала промывают тёплой водой (40 – 50°), а затем горячей (60 - 70°).

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

— Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

— Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

— Очищенные овощи промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

— Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и готовы к производству.

— В учреждении с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

— При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

— Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

— Кефир, ряженка, сок фруктовый порционируют в стаканы непосредственно из пакетов перед их раздачей.

— Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

### **2.2.5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей потребителям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в жарочном шкафу (пароконвектомате). При приготовлении блюд не применяется жарка.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы по технологическим документам, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте), соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре  $+75^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $220 - 280^{\circ}\text{C}$  в течение 20 - 25 мин.

Запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре  $180 - 200^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Для приготовления каш в кипящую жидкость добавляют по рецептуре соль и сахар. Соль предварительно разводят в воде и рассол процеживают. Затем добавляют крупу, перемешивают, поднимая со дна веслом (лопаткой). Как только крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание прекращают, поверхность каши разравнивают, кастрюлю закрывают крышкой и доваривают (упаривают) кашу, уменьшив нагрев, но при температуре не ниже  $90-100^{\circ}$ .

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому в Учреждении графику приёма пищи, порционирование происходит на столе готовой продукции.

При приготовлении холодных блюд и порционировании готовых блюд необходимо использовать бактерицидную лампу/рециркулятор. ДП-08-2022 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-05-2022 «Личная гигиена персонала».

Готовые первые и вторые блюда могут находиться горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2$  °С не более 30 минут.

Соответствие температуры требуемым значениям определяют непосредственно при снятии бракеража Бракеражной комиссией и заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

#### **2.2.6. Контроль качества готовых блюд**

До выдачи готовых блюд бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые потребителям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их отбора в специальном холодильнике «Для суточных проб» при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

#### **2.2.7. Требования к реализации готовых блюд**

Следующий этап работы пищеблока, на котором также строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования — выдача готовых блюд.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, для реализации выпечки используется кухонный инвентарь, избегается возможность касаться продукта руками.

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому Графику выдачи готовых блюд.

На линии раздачи размещена бактерицидная лампа/рециркулятор Журнал учета работы бактерицидных ламп/рециркуляторов ДП-08-2022 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-05 «Личная гигиена персонала». Персонал в зоне выдачи готовых блюд работает обязательно в одноразовых масках и перчатках.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые первые и вторые блюда реализуются в течение 2 часов с момента изготовления с поддержанием необходимой температуры блюд: горячие блюда (супы, соусы, напитки) с температурой не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, напитки - от 7°С до 14°С.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2$  °С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед выдачей готовых блюд. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Заправка салатов соусами проводится непосредственно перед реализацией.

Не допускается реализация блюд с предыдущих дней.

В зоне выдачи готовых блюд пищеблока для учета температуры готовых блюд имеется термометр.

#### **2.2.8. Требования к мытью посуды и уборке помещений пищеблока**

В помещениях пищеблока ежедневно сотрудники проводят уборку производственных помещений пищеблока (полы, стены, радиаторы, подоконники и т. д.) с применением моющего и дезинфицирующего средств. Используются дезинфицирующее средство с вирулицидным действием. Обработка контактных поверхностей проводится каждые 4 часа.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Один из способов достижения и поддержания необходимой чистоты на пищеблоке — это генеральная уборка всех помещений пищеблока, проводится один раз в неделю силами сотрудников пищеблока. В обязательном порядке проведение генеральной уборки контролируется ответственным в Учреждении – заведующим столовой, в случае неудовлетворительной оценки сотрудник обязан провести генеральную уборку повторно.

#### **2.2.9. Требования к удалению пищевых отходов**

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

### **2.3. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

В меню, разработанном Учреждением, представлены следующие группы блюд и их наименования:

— Салаты, бутерброды.

- Первые блюда - супы.
- Вторые блюда – каши, горячие мясные и рыбные блюда, гарниры, творожные и яичные блюда.
- Третьи блюда - напитки.
- Хлебобулочные и кондитерские изделия.

В Приложении 2 приведен «Ассортимент блюд для детей», на основании 10-ти дневного меню, применяемый для составления блох-схем процессов с целью анализа рисков и определения контрольных критических точек.

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Салаты</b>	
Входной контроль	Приемку овощей, зелени, консервов производят по наличию документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларации о соответствии). Не принимаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; овощи с наличием плесени и признаками гнили.
Хранение сырья	Хранение овощей и зелени производят в холодильном оборудовании, консервов в складском помещении при температурах, указанных производителем на упаковках.
Подготовка сырья	Сырые овощи очищают, промывают проточной водой. Банки с консервами перед вскрытием предварительно протираются. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки выдерживаются в 3-х % растворе уксусной кислоты или 10-ти % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Для салатов из вареных овощей – овощи отваривают.
Производство готовых блюд	Овощи нарезают, смешивают. Салаты готовят согласно рецептуре, указанной в технологической карте.
Хранение	Не заправленные салаты хранят не более 6 часов при температуре плюс $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
Подготовка к реализации	Не заправленные салаты перекладывают в промаркированную емкость.
Порционирование готовых блюд, реализация	Заправляются салаты непосредственно перед выдачей готовых блюд, хранению продукция не подлежит.
<b>Бутерброды</b>	
Входной контроль сырья	Приемку сыров, масла сливочного, хлебобулочных изделий производят по наличию документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларации о соответствии).
Хранение сырья	Хранение сыров, масла сливочного производят в холодильном оборудовании при температурах, указанных производителем на упаковках. Хранение хлебобулочных изделий осуществляют в шкафах с отверстиями.
Подготовка сырья	Сыры освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру, инспектируют, нарезают. Нарезанный хлеб освобождают из упаковки.
Производство готовых блюд	Готовят сборку бутербродов согласно рецептуре, указанной в технологической карте без термической обработки.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция выдается в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Первые блюда: супа</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мяса, птицы, рыбы производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах
Подготовка сырья	Мясное или рыбное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок и чешуи, костей, промывается в проточной воде.
Производство готовых блюд	Подготовленное сырье помещают в кастрюлю и варят бульон. В готовый бульон кладут овощи, крупы по рецептуре, доводят до готовности. Если по рецептуре предусмотрен отпуск супа со сметаной, то сметану добавляют в конце варки.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция порционируется в группах и отпускается при температуре $+65^{\circ}\text{C}$ $+75^{\circ}\text{C}$ , хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: каши</b>	
Входной контроль сырья	Приемку круп, молока, масла сливочного производят по количеству и качеству. Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларация о соответствии)

Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 % Соль хранится в ларях с крышкой, температура хранения не выше +25 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 75% Молоко хранится при температуре не выше +2 <sup>0</sup> С +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 75%
Подготовка сырья	Крупы освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру, инспектируют, для удаления примесей просеивают через штампованные сита или перебирают. Крупы промывают, за исключением манной и гречневой, если ее предварительно обжаривают. Рис, пшено и перловую крупу сначала промывают тёплой водой (+40 <sup>0</sup> С +50 <sup>0</sup> С ), а затем горячей (+60 <sup>0</sup> С +70 <sup>0</sup> С). Молоко, масло освобождают от упаковки.
Производство готовых блюд	Подготовленную крупу заливают, водой, молоком, согласно рецептуре, варят до готовности.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция порционируется в группах и отпускается при температуре +65 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: горячие блюда из мяса птицы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – тушек птицы производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в среднетемпературных или низкотемпературных холодильниках
Подготовка сырья	При необходимости тушка зачищается оперение, промывается в проточной воде. Подготовленная тушка разделяется.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий мясо птицы подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Не подлежит хранению, порционируется и отпускается в группах. Реализация осуществляется в течении 2-х часов после приготовления
<b>Вторые блюда: горячие блюда из мяса</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мясо убойных животных производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от рыбного сырья и птицы
Подготовка сырья	Мясное сырье дефростируют. При необходимости сырье зачищается от пленок и сухожилий, промывается в проточной воде. Подготовленное мясное сырье разделяется.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий мясо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется в группах и отпускается при температуре +65 <sup>0</sup> С +75 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: горячие блюда из рыбы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – рыбы мороженой производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от мясного сырья и птицы
Подготовка сырья	Рыбное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок и чешуи, костей, промывается в проточной воде.
Производство готовых блюд	Подготовленное рыбное сырье разделяется, подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – тушению, запеканию, варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется в группах и отпускается при температуре +65 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (крупы отварные), запеканки</b>	
Входной контроль сырья	Приемку круп, творога производят по количеству и качеству.
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 % Соль хранится в ларях с крышкой, температура хранения не выше +25 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 75%
Подготовка сырья	Крупы инспектируют, перебирают при необходимости промывают питьевой водой. Ингредиенты входящие в рецепт освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру.
Производство готовых блюд	Подготовленное сырье заливают, водой, молоком, приправы согласно рецептуре, варят до готовности. Для запеканок: в творог добавляют яйца, сахар, крупу и др. ингредиенты по рецептуре. Запекают продукт в жарочном шкафу при температуре +180 <sup>0</sup> С +220 <sup>0</sup> С, гарниры



	отпускают в гастрономических емкостях отделения.
Порционирование готовых блюд, реализация	При отпуске запеканки порционируют на столе готовой продукции, весом в соответствии с меню, выдают в группах, при температуре +65 <sup>0</sup> С +75 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (макаронные изделия отварные)</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – макаронных изделий производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах
Подготовка сырья	Макаронные изделия освобождаются от тары.
Производство готовых блюд	Засыпают в кипящую воду, отваривают согласно технологической карте. Воду сливают, добавляют молоко, масло и прогревают в духовке.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется в группах и отпускается при температуре +65 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (из овощей отварных)</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – овощей, фруктов производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складских помещениях
Подготовка сырья	Овощи освобождаются от тары, зачищаются, промываются проточной питьевой водой. Если это предусмотрено рецептурой,
Производство готовых блюд	Овощи отваривают, бланшируют, запекают, жарят согласно технологической карте.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется в группах и отпускается при температуре +65 <sup>0</sup> С, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: блюда из яйца куриного</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – яиц производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение производится в среднетемпературных холодильных камерах, изолировано от других продуктов
Подготовка сырья	Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка: - в первой секции мытье в воде с температурой +40 <sup>0</sup> С +45 <sup>0</sup> С и добавлением моющих средств; - во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой +40 <sup>0</sup> С +45 <sup>0</sup> С и добавлением дезинфицирующих средств; - в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой +40 <sup>0</sup> С +45 <sup>0</sup> С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий яйцо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – приготовление омлета согласно рецептуре, добавлению в тесто и др.
Порционирование готовых блюд, реализация	Порции омлета выдаются в группах, хранению продукция не подлежит.
<b>Третьи блюда: напитки</b>	
Входной контроль сырья	Продовольственное сырье, используемое для приготовления напитков, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.)
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 %
Подготовка сырья	Подготовка сырья производится в соответствии с технологическими картами. Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам.
Производство готовых блюд	Промытые фрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 – 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Заварку заваривают кипятком, настаивают 5-7 мин, затем добавляют кипятка и сахар. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшим количеством кипятка и растирают в однородную массу, затем добавляют кипяченое молоко, воду и доводят до кипения.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется и отпускается в группах. Отпускают компот в охлажденном виде, чай в горячем виде

	Температура подачи: от +60 <sup>0</sup> С до +65 <sup>0</sup> С для чая, компота, киселя не ниже +14 <sup>0</sup> С, кисломолочных продуктов – не ниже +7 <sup>0</sup> С.
<b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>	
Входной контроль сырья	Продовольственное сырье, используемое для приготовления выпечки, должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаются документом, удостоверяющим их качество и безопасность, а также маркировочным ярлыком на каждом тарном месте с указанием даты, часа изготовления, срока годности или срока хранения
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С С и относительной влажности воздуха не более 70 %
Подготовка сырья	Перед поступлением в цех все сырье освобождается от тары. Предварительно поверхность тары очищают. Эти операции выполняют в специальных подготовительных помещениях, отделенных от производства.
Производство готовых блюд	Тесто готовят способом указанным в технологической карте. Из теста формируют изделия, расстаивают 10-15 минут, при необходимости добавляют начинку. Выпекают при температуре +220 <sup>0</sup> С +230 <sup>0</sup> С до образования румяной корочки 10-12 минут. Отпускают выпечку в охлажденном виде.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция отпускается в группах. Срок реализации: выпечки не более 16 часов с момента приготовления.

Последовательность этапов технологического процесса представлена в общей блок схеме технологических процессов Приложения 3 - 13. Соблюдение технологических процессов, блок схем позволит обеспечить качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

## 2.4. Опасные факторы

### 2.4.1. Виды опасных факторов и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления), реализации пищевой продукции

№	Вид опасных факторов	Перечень критических контрольных точек
1.	<b>Биологические опасности –</b>  перекрестное загрязнение, рост и размножение микроорганизмов из-за нарушения санитарных требований к содержанию помещений, оборудования, кухонного инвентаря и проч.	Люди
		Помещения
		Оборудование
		Кухонный инвентарь (разделочный инвентарь, кухонная и столовая посуда)
		Вредители
		Неправильное хранение
		Воздух, вода, земля, растения
2.	<b>Химические опасности –</b>  остатки средств - моющих, дезинфицирующих,  для дератизации и дезинсекции	Люди
		Растения
		Помещения
		Оборудование
		Упаковка
		Вредители
3.	<b>Физические опасности –</b>  попадание инородных предметов	Пищевое сырье
		Хранение сырья
		Производство пищевой продукции: — Помещения — Оборудование — Производственный процесс приготовления продукции
		Реализация готовой продукции
		Сотрудники

2.4.2. Все опасные факторы способны вызвать заболевание или нанести повреждения человеку.

№/п	Наименование опасности	Краткая характеристика
<b>I</b>	<b>Физические опасные факторы:</b>	
1	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки упаковки.
2	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, ножей, подвергающиеся заточке.
3	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки эл. Провода.
4	Осколки стекла	Лампочки, стекла оконные, термометры, столовая посуда.
5	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке трущихся частей возможно загрязнение.
6	Строительные материалы цехов	Штукатурка, краска, кусочки дерева.
7	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.
8	Личные вещи	Пуговицы, серьги, кольца, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования.
9	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти.
10	Вода питьевая	Запах, привкус, цветность, мутность.
<b>II</b>	<b>Биологические (микробиологические) факторы:</b>	
1	КМАФАнМ	Санитарно-показательный фактор при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды, обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
2	БГКП	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, инвентаря, сырья, готовой продукции, рук, одежды.
3	S. aureus	Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, сан. благополучия воды, сырья, готовой продукции.
4	Proteus	Относится к семейству кишечных бактерий. Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, соблюдение личной гигиены, источником является сам человек, животные, сырье, попадание земли.
5	Плесени, дрожжи	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Размножаясь в организме с огромной скоростью, дрожжевые грибки пожирают полезную микрофлору желудочно-кишечного тракта и являются своеобразным «троянским конем», способствующим проникновению всех патогенных микроорганизмов в клетки пищеварительного тракта, а затем в кровь и в организм в целом. Регулярное употребление продуктов брожения ведет к хронической микропатологии, к понижению сопротивляемости организма, повышению восприимчивости к воздействию ионизирующих излучений, быстрой утомляемости мозга, восприимчивости к воздействию канцерогенов и других экзогенных факторов, разрушающих организм.
6	сальмонеллы	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Источником для человека являются птицы и животные.
7	E. coli	Кишечная палочка— вид <u>грамотрицательных бактерий</u> , широко распространённых в нижней части кишечника теплокровных животных. Большинство <u>штаммов</u> E. Coli являются безвредными. Но некоторые штаммы могут вызывать

		<p>тяжёлые пищевые отравления у людей и животных, <a href="#">гастроэнтериты</a>, воспаления мочеполовой системы, гемолитический-уремический синдром, <a href="#">перитонит</a>, <a href="#">мастит</a>, <a href="#">сепсис</a> и грамотрицательную пневмонию.</p> <p>Пищевые отравления, инфекционным агентом при которых являются вирулентные E. coli, обычно вызваны употреблением в пищу невымытых овощей или не прожаренного мяса.</p> <p>Передача патогенных E. coli происходит фекально-оральным путём. Частые пути передачи могут быть вызваны: низкой гигиеной приготовления пищи, загрязнением продуктов навозом, употреблением для питья воды, загрязнённой сточными водами.</p>
8	Сульфитредуцирующие клостридии	<p>Сульфитредуцирующие клостридии это анаэробные спорообразующие микроорганизмы, распространены в почве, воде, фекалиях.</p> <p>При несоблюдении санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения сульфитредуцирующих клостридий, выработке ими энтеротоксина. При большом количестве данных микроорганизмов и низком иммунитете у определенных групп людей могут возникать острые кишечные инфекции, имеющие название клостридиозы, ботулизм, столбняк, газовая гангрена, пищевые отравления.</p>
9	Proteus	Относится к семейству кишечных бактерий. Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, соблюдение личной гигиены, источником является сам человек, животные, сырье, попадание земли.
10	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Источником для человека являются рыба, птицы.
11	V. parahaemolyticus	<p>Входят в группу условно-патогенных микроорганизмов, вызывают пищевые токсикоинфекции (гастроэнтерит, кишечные инфекции).</p> <p>На пищевых предприятиях - тщательный санитарный контроль за производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции. Недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, гнойничковыми поражениями кожи и слизистых оболочек.</p>
12	<b>Энтерококки (Enterococcus)</b>	<p>Энтерококки (Enterococcus) – санитарно-показательные условно-патогенные микроорганизмы. Их патогенные штаммы вызывают многие заболевания, такие как: инфекция мочевыводящих путей, нагноение ран, бактериемия, дивертикулит, менингит, бактериальный эндокардит.</p> <p>Энтерококки – комменсалы кишечника кур и индеек. В то же время, энтерококкоз– одна из самых распространенных бактериальных инфекций промышленной птицы (36% от всех бактериозов).</p>
<b>III</b>	<b>Химические опасные факторы:</b>	
1	Токсичные элементы	<p>Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть.</p> <p>При превышении допустимых уровней проявляются специфические симптомы отравления.</p> <p>Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне.</p> <p>Ртуть обладает высокой токсичностью и поражает нервную систему.</p> <p>Кадмий очень медленно выводится из организма и вызывает хронические отравления. Нарушает функцию почек и обоняния.</p> <p>Мышьяк в больших количествах вызывает летальные исходы.</p> <p>Источником могут служить загрязнение окружающей среды, оборудование, вода, химикаты, применяемые в рыбной, которые являются аллергенами и канцерогенами, промышленности, вызывающие интоксикацию.</p>
2	Радионуклиды	Нормируется содержание цезия-137, стронция-90. Стронций— 90, накопленный в костях, продолжает излучать радиацию. Установить, сколько его у кого — невозможно. Облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого постепенно развивается анемия, ослабевает иммунитет, синдром хронической

		<p>усталости. Выводится этот радионуклид очень медленно. Цезий—137 накапливается в мышцах. Так же, как и стронций, его количество тоже не определяется. Облучению подвергаются нервная, сердечно-сосудистая и пищеварительная системы — появляются головные боли вегетососудистая дистония, аритмия сердца, дискинезия желчных путей и кишечника, цирроз печени. С течением времени человек худеет, нарушения нарастают. Плюс то, что, в отличие от стронция, Цезий— 137 быстрее выводится.</p>
3	Микотоксины	<p>Проблема микотоксинов как потенциальных загрязнителей продуктов питания приобрела масштабный характер. Нарушения требований при интенсивных технологиях возделывания сельскохозяйственных культур и потери растениями устойчивости к фитопатогенам. Рост содержания микотоксинов в продуктах питания также напрямую связан с неконтролируемым использованием азотных удобрений и пестицидов.</p> <p>Проблема грибковых заболеваний связана также с глобализацией употребления антибиотиков. Из-за уничтожения бактериальных форм появилась биологическая ниша, которую успешно заполнили микроскопические патогенные грибы. Это приводит к вспышке как давно известных, так и новых грибковых заболеваний.</p> <p>Грибковые яды -микотоксины являются потенциальными загрязнителями продуктов питания.</p> <p>Вызваны нарушениями требований при интенсивных технологиях возделывания сельскохозяйственных культур и потери растениями устойчивости к фитопатогенам. Рост содержания микотоксинов в продуктах питания также напрямую связан с неконтролируемым использованием азотных удобрений и пестицидов.</p> <p>Проблема грибковых заболеваний связана также с глобализацией употребления антибиотиков. Из-за уничтожения бактериальных форм появилась биологическая ниша, которую успешно заполнили микроскопические патогенные грибы. Это приводит к вспышке как давно известных, так и новых грибковых заболеваний. Они составляют серьезную опасность для здоровья человека и животных, так как среди микотоксинов есть вещества, способные вызывать мутации, рак, неправильное внутриутробное формирование плода и т.п. Споры микроскопических грибов есть везде, поэтому опасность заражения микотоксинами есть практически на любой стадии сбора, хранения и переработки сырья и готовой продукции сельского хозяйства. Опасны заплесневевшее сено, заплесневшее зерно, зерно с фузариозом (розовые ямки на зернах злаков), заплесневелые початки кукурузы, хлеб, овощи, фрукты и т.д.</p>
4	Пестициды	<p>Нормируются.</p> <p>Химические вещества, применяемые для защиты растений от болезней, сорняков, вредителей, являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме, характеризуются стойкостью к химическим, физическим и прочим факторам при технологической и кулинарной обработке пищевого сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, имеют тенденцию накапливаться в организме.</p>
5	Моющие и дезинфицирующие растворы	<p>Элементы моющих средств - содержание активного вещества — хлора, токсичны, влияют на органолептические показатели продукции. Могут вызвать слабую интоксикацию и аллергические реакции.</p>
6	Жиры	<p>Степень термического окисления жиров. Вызывает изменение органолептических показателей, являются канцерогенами.</p>
7	Гистамин	<p>Нормируется.</p> <p>Накопление гистамина в рыбе может происходить в период от вылова до замораживания, особенно, если она в этот период хранится без охлаждения. Возможно накопление гистамина в рыбе при нарушении условий холодильного хранения и несоблюдении технологии оттаивания и сроков хранения перед термообработкой. В этих случаях в мышечной ткани некоторых видов рыб, особенно тунцов, скумбрий и некоторых других может происходить накопление гистамина до токсичных уровней. В подавляющем большинстве случаев зарегистрированные вспышки гистаминовых отравлений были обусловлены употреблением рыбы из семейства скумбриевых, содержащей большое количество гистамина, и продуктов ее переработки.</p>
8	Нитрозамины	<p>Нормируются</p>

		Нитриты и нитраты превращаются в организме в конечном итоге в нитрозосоединения, многие из которых являются канцерогенными. Так, из известных в настоящее время нитрозосоединений 80 нитрозоаминов и 23 нитрозоамида являются активными канцерогенами. Нитрозосоединения могут образовываться в результате технологической обработки полуфабрикатов, варки, жарения, соления, длительного хранения. При этом, чем интенсивнее термическая обработка и длительнее хранение пищевых продуктов, тем больше вероятность образования в них нитрозосоединений. В свежих продуктах нитрозосоединения содержатся в незначительных количествах, за исключением тех случаев, когда эти продукты изготовлены с нарушением технологических режимов и из сырья с высоким исходным уровнем предшественников реакций нитрозирования. Существует много типов нитрозосоединений и механизмы их действия на живой организм различны. По-видимому, они вызывают необратимые изменения ДНК.
9	Диоксины	Нормируются. При попадании в окружающую среду диоксины интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах.
10	Нитраты	В процессе хранения и переработки овощей, плодов количество нитратов, как правило, несколько снижается, однако при нарушении режимов хранения их содержание может расти, и довольно существенно. При переработке рыбы, мяса, молока содержание нитратов увеличивается по сравнению с исходным сырьем. Главной причиной всех негативных последствий являются не столько нитраты, сколько их метаболиты -- нитриты. Нитриты, взаимодействуя с гемоглобином, образуют метгемоглобин, не способный переносить кислород. В результате уменьшается кислородная емкость крови и развивается гипоксия (кислородное голодание). При отравлении высоконитратными продуктами поражаются желудочно-кишечный тракт, сердечнососудистая и центральная нервная системы; нитратной водой -- сердечнососудистая, дыхательная и центральная нервная системы. Содержание нитратов снижается при чистке, вымачивании, отваривании. Под действием фермента нитратредуктазы нитраты преобразовываются в нитриты, которые вступают во взаимодействие с гемоглобином крови, что приводит к окислительным реакциям в нашем организме. В итоге образуется метгемоглобин, который не способен переносить кислород, в результате чего происходят нарушения в дыхании клеток. Также нитраты способствуют развитию вредной микрофлоры кишечника, что приводит к попаданию в организм человека токсинов, т.е. ядовитых веществ, интоксикации и отравлению организма.
11	Пищевые добавки — влагоудерживающий компонент	Изменение органолептических показателей, появление признаков недоброкачества в течение срока годности

#### 2.4.3. Оценка вероятности реализации опасного фактора

Вероятность проявления опасного фактора	Оценка вероятности в баллах
Практически отсутствует	1
Малая	2
Значительная	3
Высокая	4

#### 2.4.4. Оценка тяжести последствий от присутствия опасного фактора

Уровень опасности	Оценка вероятности в баллах
Слабый – действие опасного фактора не приводит к потере работоспособности	1
Средний – потеря работоспособности в течение нескольких дней без последующего проявления	2

последствий	
Тяжелый – длительная потеря трудоспособности, получение инвалидности 3 группы	3
Критический – получение инвалидности 1 или 2 групп, летальный исход	4

#### 2.4.5. Перечень опасных факторов

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание	ККТ
1	2	3	4	5	6	7	
Приёмка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (каждая партия)	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр.	ККТ №1
	Возможная небезопасная продукция	Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией.	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации.	
	Сроки годности	Биологические, химические / Поступающее сырье, полуфабрикаты, готовая продукция должны иметь приемлемый для использования срок выпуска и срок годности, указанный в маркировке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности.	
	Повреждение упаковки	Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её. Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов.	3	3	да	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки и маркировки.	
	Условия транспортирования	Физические, биологические, химические / Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта и измерительных приборов на работоспособность.	
	Отсутствие сопроводительной документации	Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию.	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации.	

	Персонал учреждения	Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё, готовую продукцию посторонних предметов, биологическое заражение сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала.	
Хранение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (каждая партия)	Несоблюдение режима хранения, в том числе температурного и влажностного	Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства.	2	3	да	Управление: Использование в холодильном оборудовании термометров (не ртутных) для определения температурного режима и в складских помещениях психрометров/гигрометров для измерения параметров микроклимата. Своевременная поверка измерительных приборов и оборудования с установленной периодичностью.	ККТ №2
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении.	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения. Хранение продуктов в целостной упаковке производителя.	
	Несоблюдение места хранения	Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам, нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы.	1	2	нет	Управление: Соблюдение принципа «товарного соседства». Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования.	
	Сроки годности	Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения.	1	2	нет	Управление: Наличие маркировочных ярлыков. Проверка сроков годности и сроков реализации перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьём, полуфабрикатами, готовыми продуктами качественных характеристик. Реализация готовых блюд в течение 3-х часов с момента приготовления.	
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции разных групп, биологическое заражение сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля	



						условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	
Подготовка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений.	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций.	ККТ №3
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения, из вентиляции.	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил личной гигиены. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции.	
	Маркировка технологического оборудования, кухонной посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение.	2	2	нет	Управление: Маркировка технологического оборудования, кухонного инвентаря, кухонной посуды. Раковин и моек.	
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей.	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров.	
	Плохая предварительная обработка овощей	Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей.	
	Плохая предварительная обработка яиц	Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём.	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил по работе с яйцом.	
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра.	
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, а также	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса.	

		наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки.				
Производство готовых блюд.	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения, из вентиляции. Некачественная обработка и мытье оборудования, инвентаря, посуды.	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, посуды, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Соблюдение режима обработки и мытья оборудования, инвентаря, посуды. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции.
	Несоблюдение технологических операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу.	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления.
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного готового блюда консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Визуальный осмотр и контроль органолептических показателей.
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей.	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров.
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров.
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена в готовые блюда потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека.	1	3	нет	Управление: Контроль над потенциальными аллергенами при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов. Оповещение потребителя о наличии в готовом блюде аллергенов.

	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления.	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК.	
Подготовка готовых блюд к реализации	Попадание неспянного полуфабриката или сыра в новую партию	Биологические, химические / Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное изъятие и списание.	ККТ №4
	Персонал учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией.	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры.	
	Загрязнение сыра из внешней среды	Физические / Загрязнение сыра от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря (некачественная обработка), а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения.	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Соблюдение режима обработки и мытья оборудования, инвентаря, посуды. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока	
	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.).	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки.	
Выдача готовых блюд	Персонал учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, порционирование и выдачу проводить в одноразовых перчатках.	
	Некачественная обработка	Биологические, загрязнение посуды, инвентаря, оборудования при выдаче готовых блюд, возможно попадание патогенной микрофлоры в следствие некачественной обработки.	2	3	да	Управление: Соблюдение правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования. Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, оборудования, наличие	

						чистой спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.	
	Загрязнение готового блюда из внешней среды	Физические, биологические / Попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения или микроорганизмов из внешней среды.	1	2	нет	Управление: Своевременное проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока. Использование бактерицидных ламп / рециркуляторов в зоне раздачи.	
	Нарушение сроков реализации	Биологические. / Несоблюдение срока реализации готовых блюд, приводит к развитию патогенной микрофлоры.	2	3	да	Управление: Соблюдение срока реализации (не допущение хранения готовой продукции) – не более 2-х часов с момента приготовления готовых блюд, учитывая время доставки.	
	Не соблюдение требуемой температуры готовых блюд	Биологические /не соблюдение температуры готовых блюд на раздаче приводит к размножению микроорганизмов.	1	2	нет	Управление: Соблюдение температуры готовых блюд на раздаче требованиям технологических документов. Ежедневное измерение температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков в зоне раздаче	
Дезинфекционный режим	Некачественная мойка и обработка сырья, тары, оборудования, инвентаря, помещений.	Биологические, загрязнение патогенной микрофлорой блюда от посуды, инвентаря, оборудования. При порционировании возможно попадание патогенной микрофлоры в следствие некачественной обработки.	2	3	да	Управление: Соблюдение правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования. Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, оборудования, наличие чистой спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Контроль разведения дезинфицирующих средств.	ККТ №5

#### 2.4.6. Определение критических контрольных точек

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество	да	нет	да	да	ККТ 1

	в пищеблок	продукции.					
2	Хранение сырья в пищеблоке	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта в пищеблоке	Органолептические показатели готовой продукции	да	нет	да	да	ККТ 3
		Санитарное состояние	да	нет	да	да	
		Личная гигиена	да	нет	да	да	
		Движения готовой и сырой продукции	да	нет	да	да	
		Некачественная обработка столовой посуды	да	нет	да	да	
		Загрязнение готового блюда из внешней среды	да	нет	да	да	
		Нарушение сроков реализации	да	нет	да	да	
		Реализация готовых блюд после установленных сроков	да	нет	да	да	
4	Порционирование готовых блюд, реализация готовых блюд	Персонал Учреждения	да	нет	да	да	ККТ 4
		Некачественная обработка тары для транспортировки готового продукта	да	нет	да	да	
		Загрязнение готового блюда из внешней среды	да	нет	да	да	
		Нарушение сроков реализации	да	нет	да	да	
		Не соблюдение требуемой температуры готовых блюд	да	нет	да	да	
5	Дезинфекционный режим	Не правильное приготовление моющих и дезинфицирующих средств	да	нет	да	да	ККТ 5
		Не качественная мойка, обработка технологического и холодильного оборудования, инвентаря	да	нет	да	да	
		Не качественное проведение текущей и генеральной уборок	да	нет	да	да	

**РАЗРАБОТАНО:**

Заведующий

З.Р.Фазылова

Личная подпись

## **Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП в пищеблоке МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева**

Руководство МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева определило область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам) или наименованиям выпускаемой пищевой продукции по отдельной группе получателей социальных услуг, к которым относятся приёмка и хранение, подготовка сырья, производство готовых блюд, хранение, потребление пищевой продукции.

Руководством Учреждения практически реализуется Политика относительно качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции на всех уровнях с целью соответствия требованиям и соответствуя требованиям нормативной документации и органов государственного контроля.

Руководство гарантирует, что Политика принята и понятна всем сотрудникам Учреждения.

Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции является главной целью для сотрудников и руководства Учреждения.

### **Задачи в области качества и безопасности пищевой продукции:**

- Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
- Удовлетворять потребности потребителей.
- Гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для неё действующим законодательством и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями потребителей.

### **Для достижения цели и задач Руководство и Рабочая группа ХАССП в МДОУ «Детский сад №17» д.Дербишева применяет следующие меры:**

— организация и предоставление качественной и безопасной пищевой продукции, которая отвечает требованиям потребителей, а также контролирующих органов и установленным требованиям действующих законодательных и нормативных документов;

— внедрение системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, контроль, анализ деятельности группы ХАССП, функционирование, постоянное совершенствование системы;

— обеспечение необходимыми ресурсами для функционирования системы;

— персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи. А также обеспечения понимания политики и требований системы каждым сотрудником Учреждения;

— обучение сотрудников, повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;

— постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;

— производство пищевой продукции в строгом соответствии с утверждёнными рецептурами и технологическими инструкциями;

— совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;

— поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение его технического обслуживания и проверок;

— проведение внутренних проверок системы для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителя и некачественной продукции;

— обязательное выполнение требований российского законодательства в сфере безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»).

Руководство берёт на себя ответственность за выполнение Политики в области качества и безопасности пищевой продукции и ожидает активного участия сотрудников в совершенствовании деятельности Учреждения.

**Заведующий**

**З.Р.Фазылова**

Ассортимент блюд (\*) МДОУ «Детский сад №17»д.Дербишева

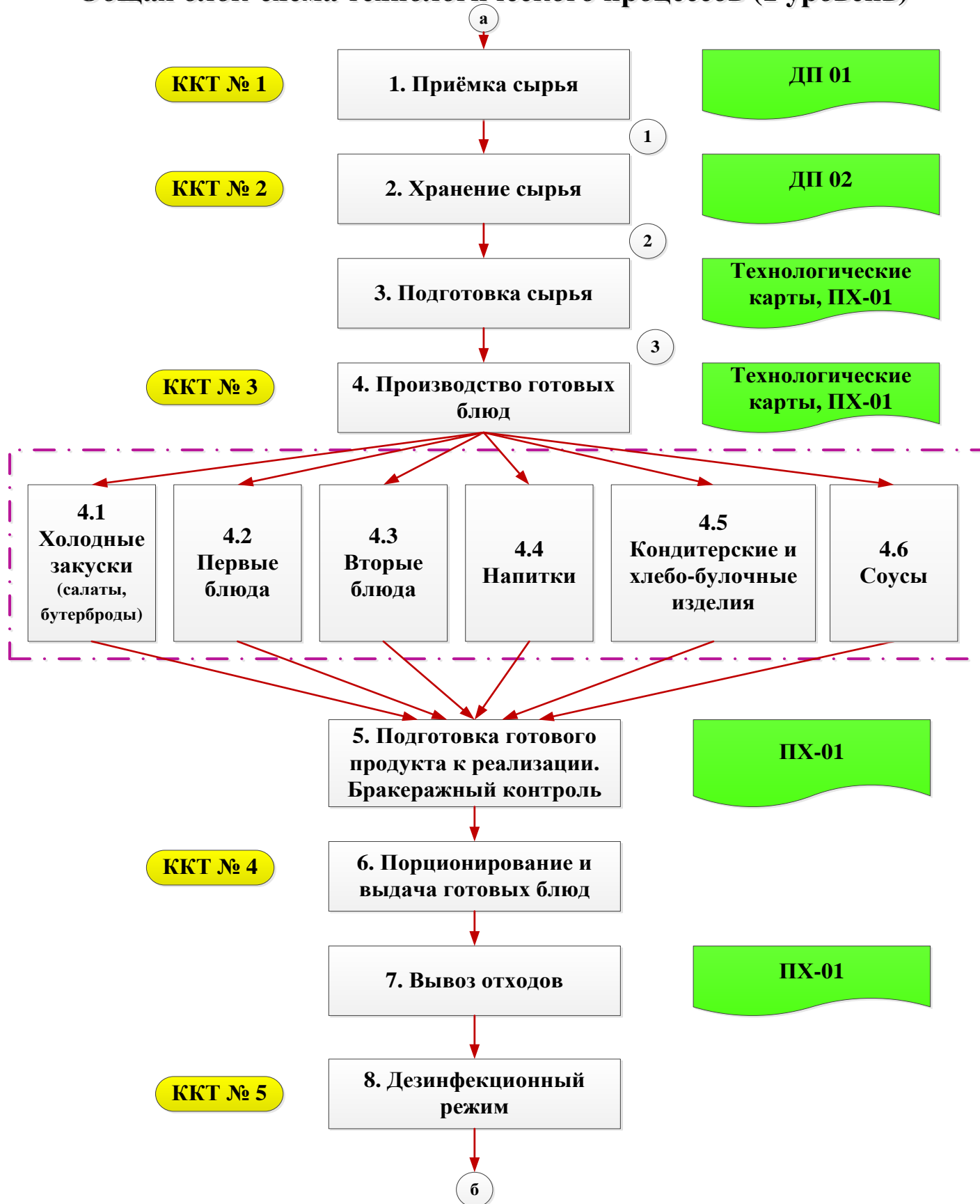
Группы блюд	Наименование блюд
Салаты, бутерброды	Салат из свежих помидор Салат из моркови Хлеб с маслом сливочным Хлеб с маслом сливочным и сыром Батон с повидлом
Первые блюда (супы)	Борщ со сметаной Суп картофельный с макаронными изделиями Суп свекольник со сметаной Суп рассольник по-домашнему со сметаной Суп гороховый Щи из свежей капусты Суп картофельный с клецками Суп овощной Суп «Крестьянский» Суп молочный с вермишелью Суп рыбный
Вторые блюда (каши, горячие мясные и рыбные блюда, гарниры, творожные и яичные блюда, запеканки, соуса)	Каша рисовая молочная Каша манная молочная Каша молочная из 5-ти злаков Каша пшенная молочная Каша ячневая молочная Каша «Дружба» молочная
	Котлеты домашняя «Ежики» мясные Бефстроганов из отварной птицы (курицы) Гуляш из курицы Курица отварная Рыба в сметанном соусе
	Жаркое по-домашнему Овощное рагу с курицей Плов с курицей
	Картофельное пюре Свекла тушенная Макароны отварные с сыром Макароны отварные с маслом сливочным Каша гречневая рассыпчатая Рис отварной Капуста тушенная
	Омлет Картофельная запеканка с курицей Запеканка творожная
	Томатный соус Сметанный соус
Третьи блюда - напитки	Молоко Чай с сахаром Чай с молоком Какао с молоком Кофейный напиток с молоком Компот из сухофруктов Кисель плодово-ягодный

	Сок фруктовый Йогурт Кефир Снежок
Хлебобулочные и кондитерские изделия	Хлеб пшеничный Булочка домашняя Булочка ванильная Булочка нежная Булочка с повидлом Печенье Пряники Вафли Баранки

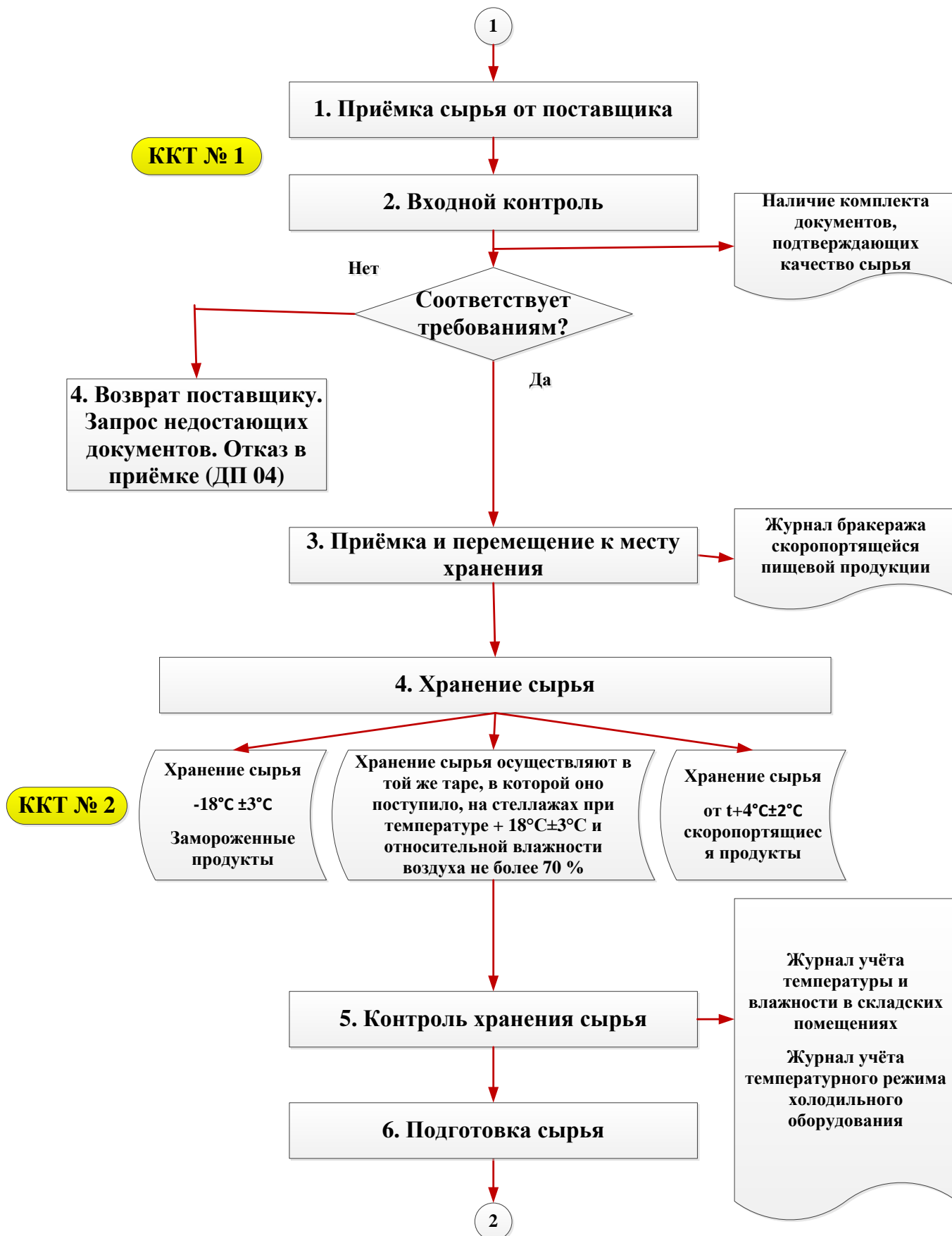
(\*) - Ассортимент блюд составлен на основании утверждённого 10-ти дневного меню



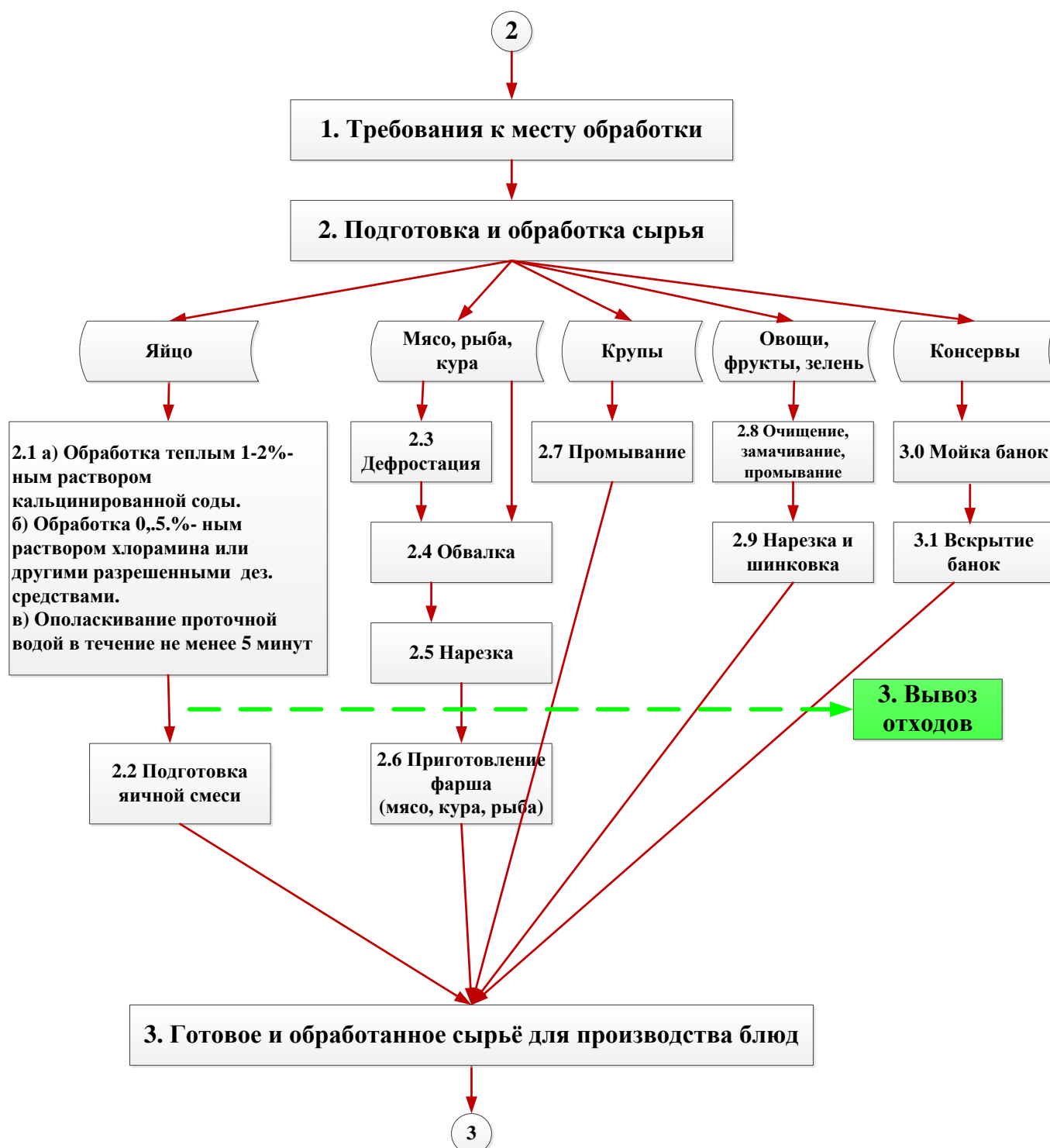
# Общая блок-схема технологического процессов (1 уровень)



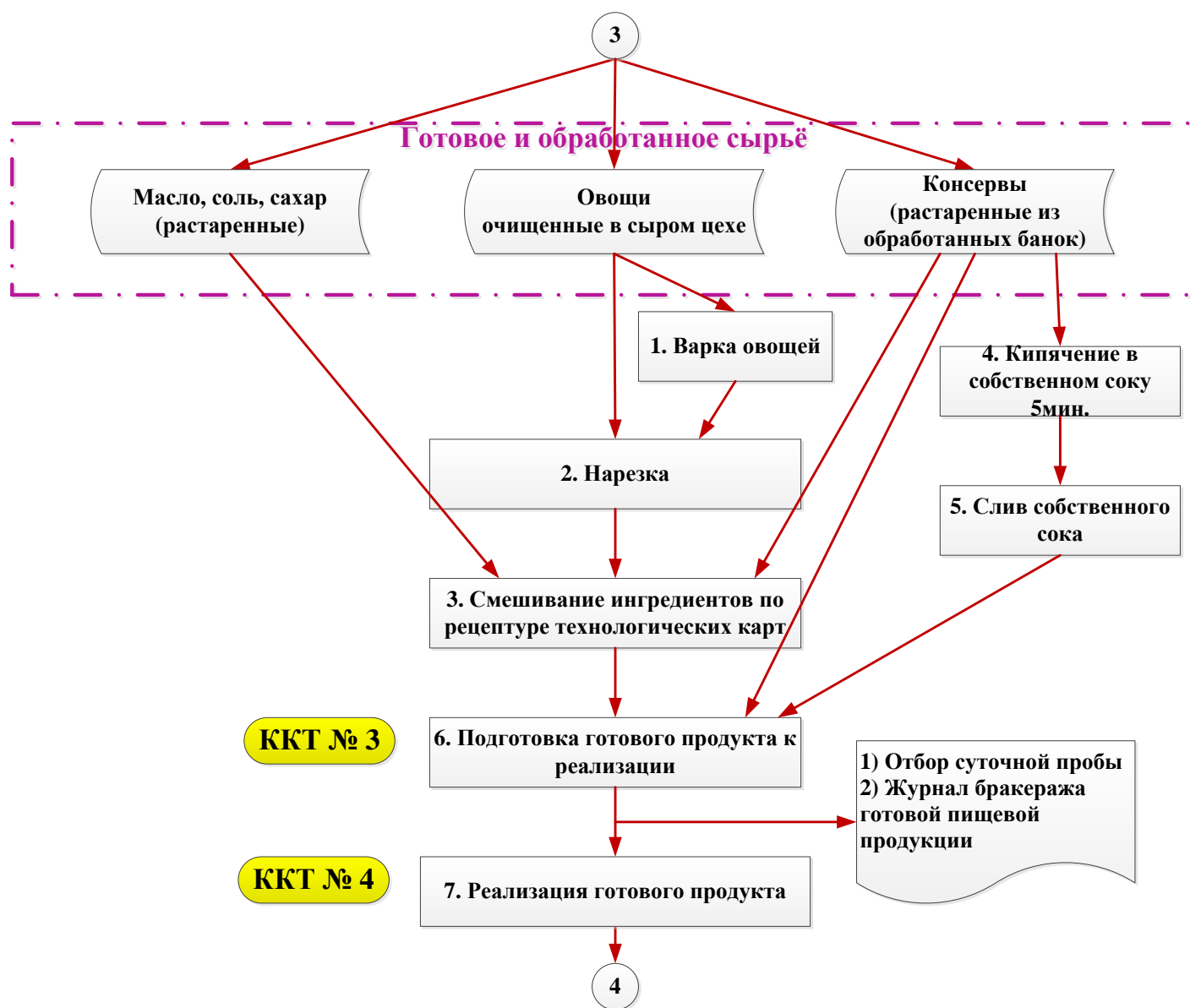
# Блок-схема № 1 (БС №1) технологического процесса приемки и хранения сырья



## Блок-схема № 2 (БС №2) технологического процесса подготовка сырья

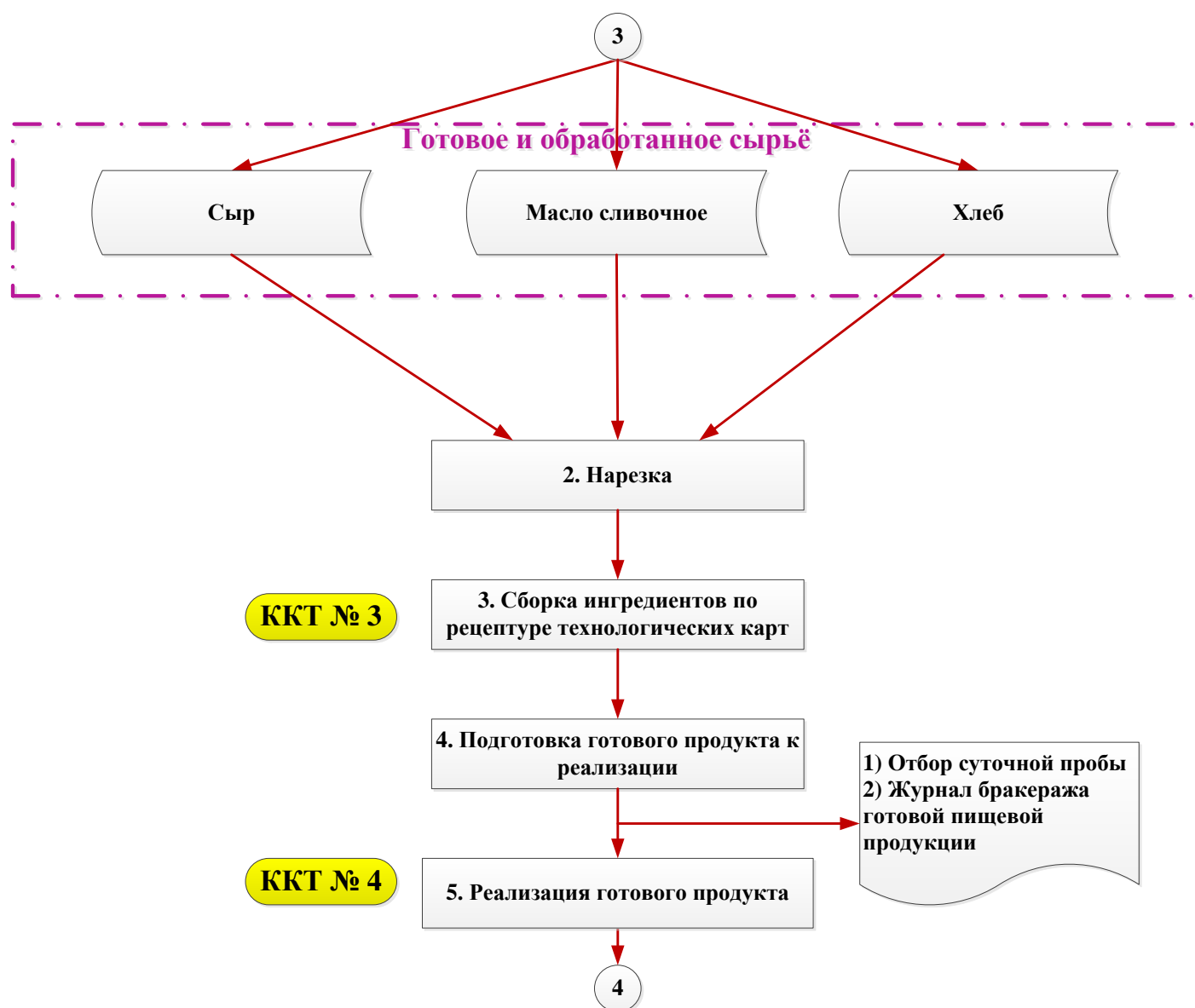


## Блок-схема № 4.1 «Производство готовых блюд. Холодные закуски (салаты)»



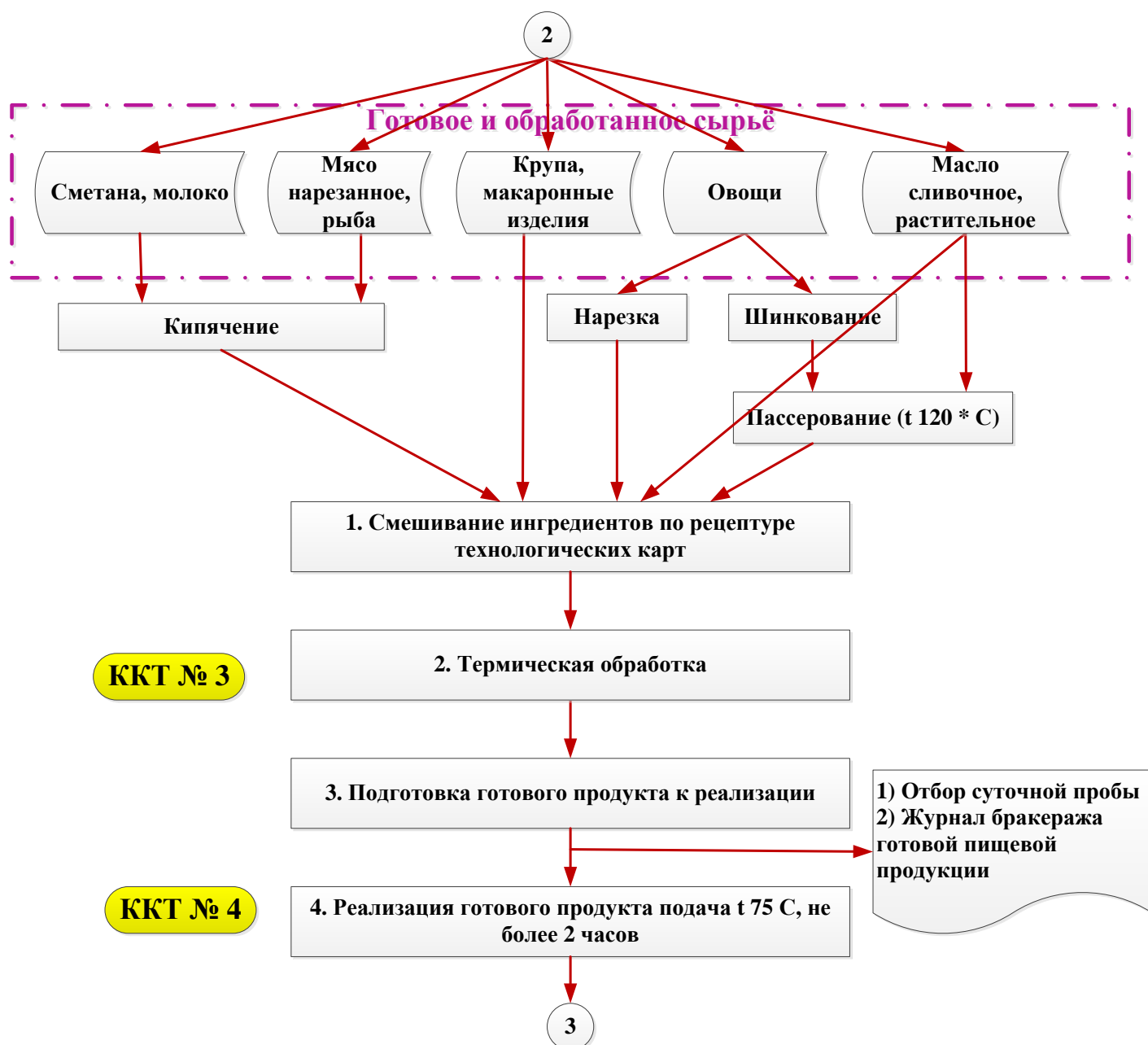
## Блок-схема № 4.1

### «Производство готовых блюд. Холодные закуски (Бутерброды)»

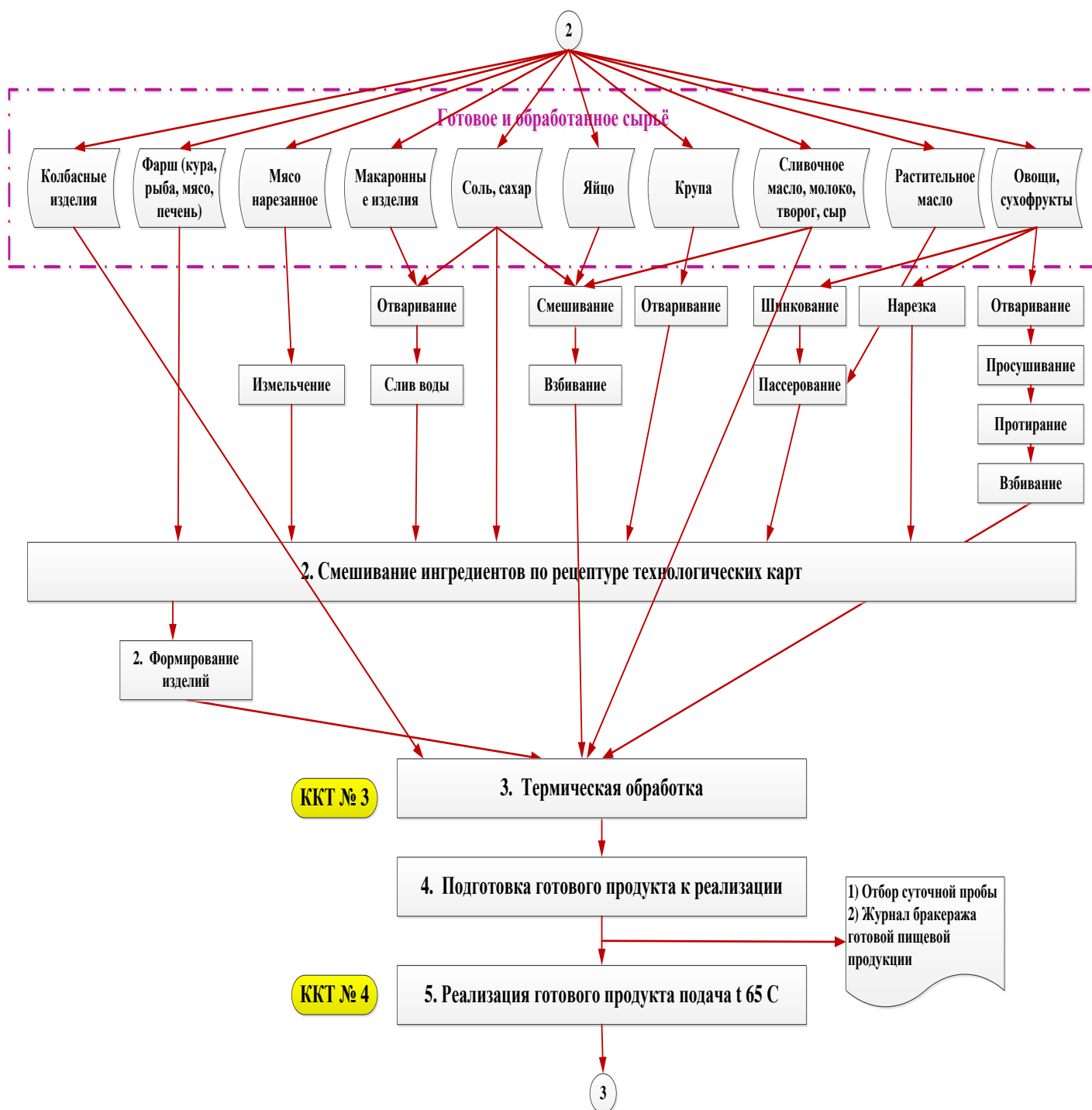


## Блок-схема № 4.2

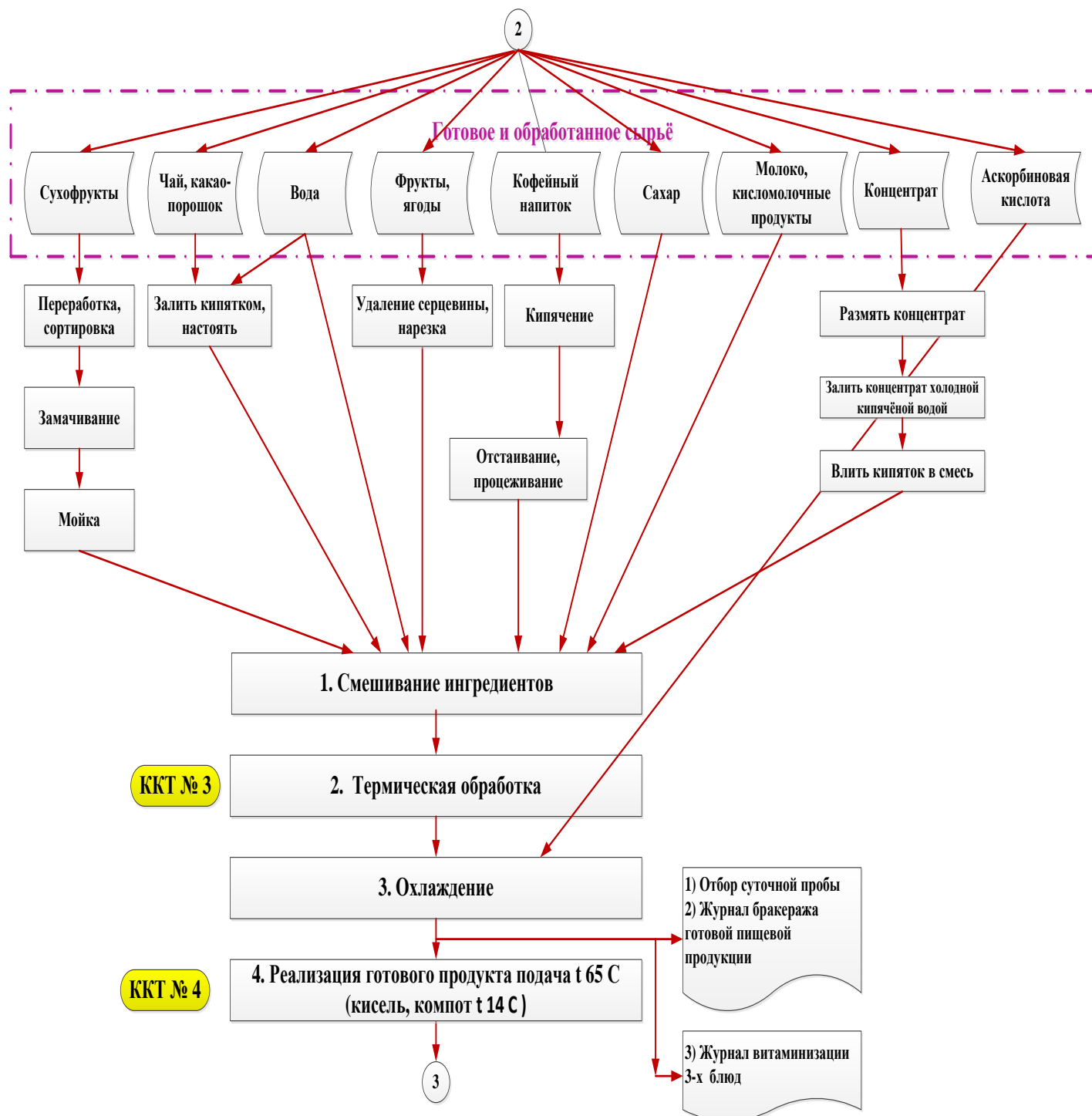
### Производство готовых блюд. Первые блюда



### Блок-схема № 4.3 Производство готовых блюд. Вторые блюда



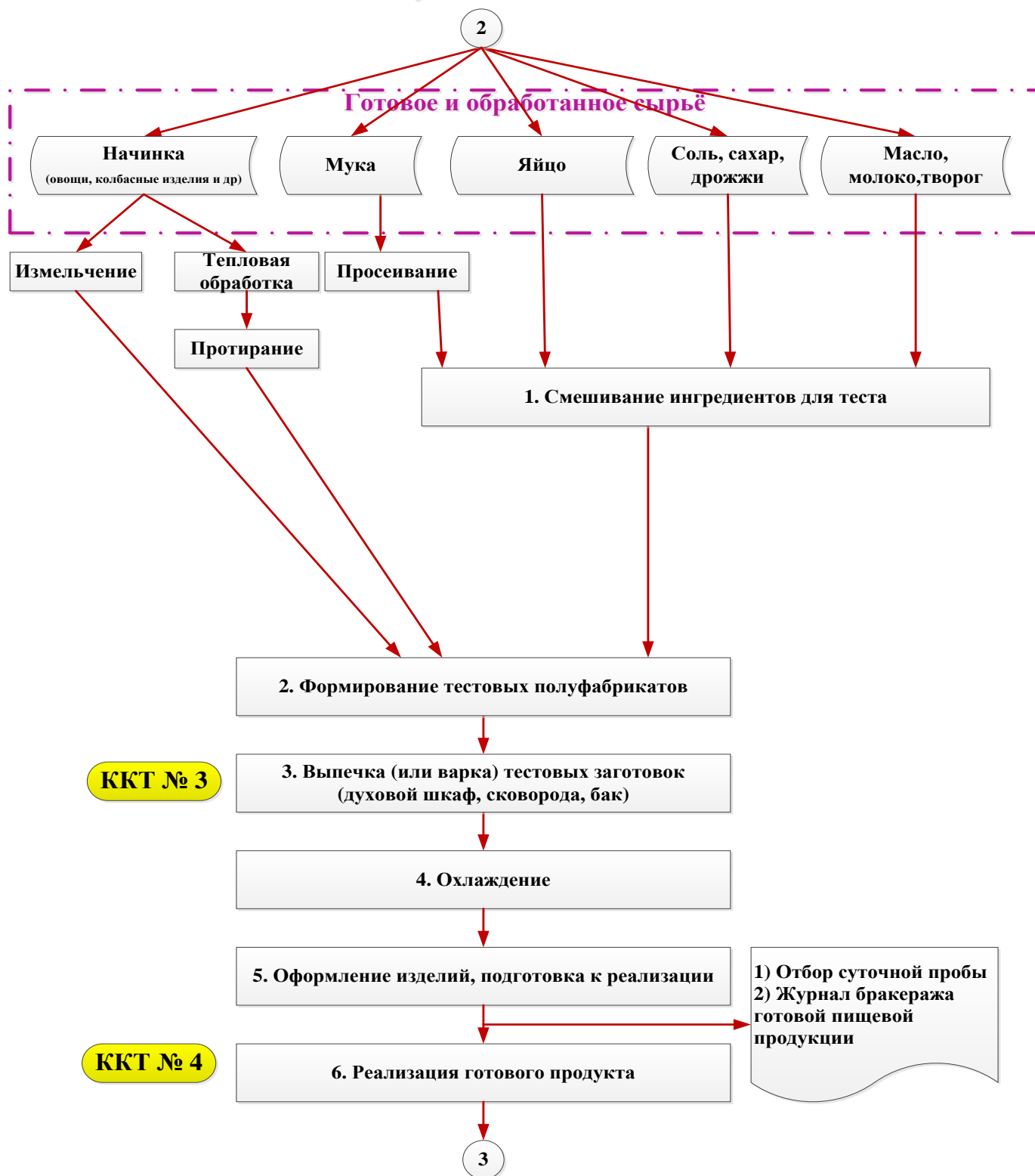
# Блок-схема № 4.4 Производство готовых блюд. Напитки





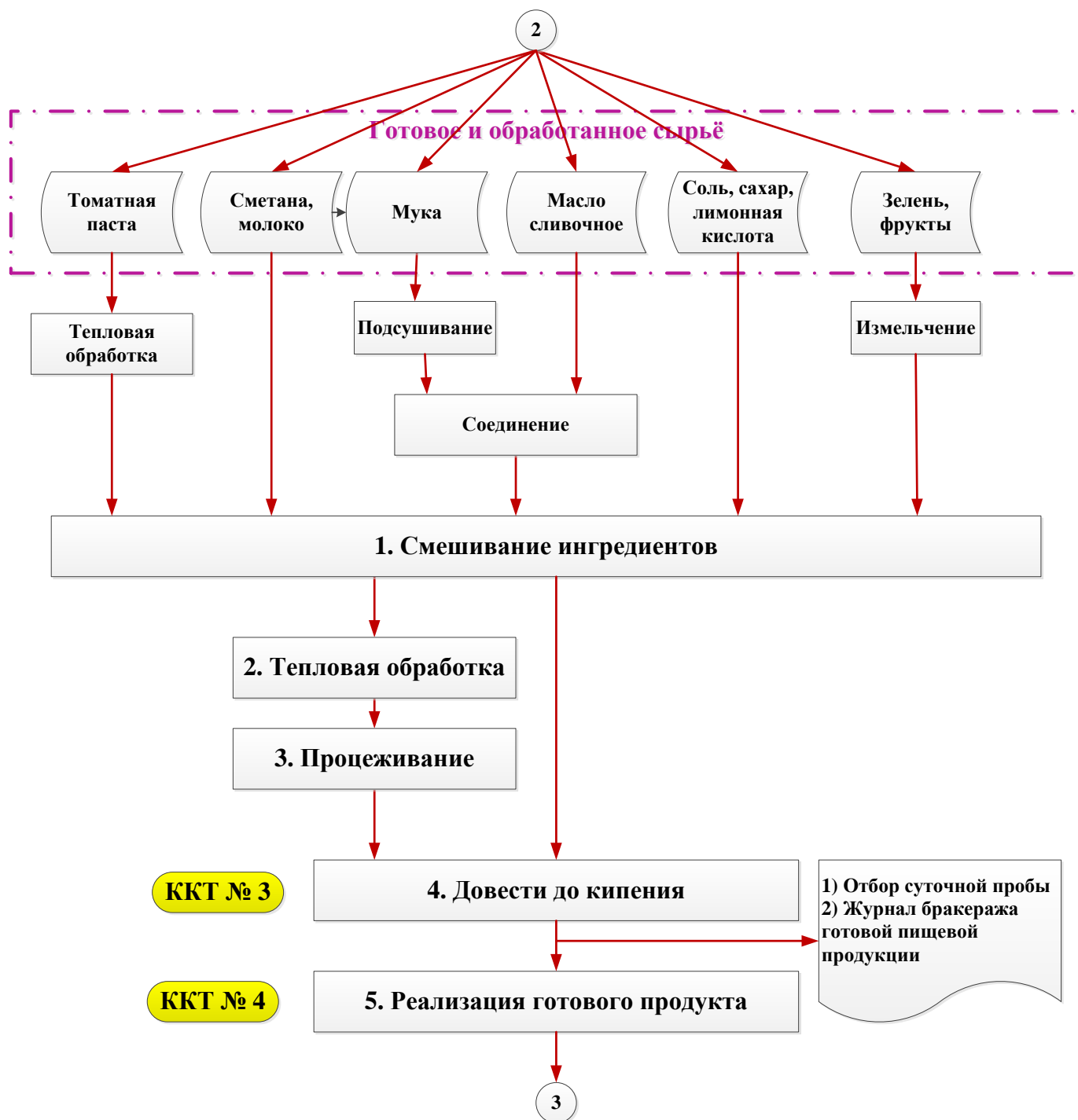
## Блок-схема № 4.5

### Производство готовых блюд. Кондитерские и хлебо-булочные изделия



## Блок-схема № 4.6

### Производство готовых блюд. Соус



## Рабочий лист ХАССП «ККТ №1»

<b>Наименование технологического процесса</b>	Приёмка сырья		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы) Химический (токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклеиды) Физические (посторонние включения различного происхождения)		
<b>Наименование операции</b>	Прием и анализ сопроводительной документации. Разгрузка сырья. Осмотр внешнего вида: упаковки и дата выпуска сырья.		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>		<b>Предельное значение</b>
Сырьё.	Сопроводительная документация. Упаковка. Органолептические показатели сырья		Наличие/отсутствие полного пакета документов. Повреждение упаковки Соответствие / не соответствие
<b>Процедура мониторинга</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль» пищеблок	Постоянно при каждой приемке сырья	Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Комплект документов, подтверждающих качество.
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Возврат продукции поставщику		Координатор Рабочей группы ХАССП Повар	Акт возврата
Исключить возможность попадания сырья в производство		Повар	Акт возврата
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести повторную оценку поставщика		Рабочая группа ХАССП Повар	Реестр поставщиков
Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Рабочая группа ХАССП Повар	Реестр поставщиков

## Рабочий лист ХАССП «ККТ №2»

Наименование технологического процесса	Хранение сырья		
Опасный фактор	Биологический (патогенные микроорганизмы, плесни) Химический (загрязнение химическими веществами) Физические (посторонние включения)		
Наименование операции	Размещение и хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Предельное значение	
Условия хранения сырья	Температура, влажность, сроки хранения	+2 <sup>0</sup> С...+6 <sup>0</sup> С -18 <sup>0</sup> С +/-3 <sup>0</sup> С 70%... 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение» в пищеблоке	2 раза в день	Повар	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях/ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять продукцию и переместить в другое место		Повар	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Координатор Рабочей группы ХАССП Повар	Журнал учета температуры - влажности в складских помещениях/ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		Координатор Рабочей группы ХАССП Повар Завхоз	Заявка и запись в Журнале технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Завхоз	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

## Рабочий листы ХАССП «ККТ №3»

Наименование технологического процесса	Производство готовых блюд		
Опасный фактор	Биологический (патогенные микроорганизмы) Физические (посторонние включения)		
Наименование операции	Тепловая обработка сырья в производственных цехах		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Готовое блюдо, соблюдение температурных режимов и времени приготовления	Органолептические показатели Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние		В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Технологические карты (ТК)	Постоянно при приготовлении	Повара на рабочем месте	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Рабочая группа ХАССП Все сотрудники	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Журнал генеральных уборок
Корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается изъятию и утилизации		Повар	Акт утилизации
При не прохождении медицинского осмотра, профессионального гигиенического обучения, вакцинации - сотрудник отстраняется от работы		Заведующий	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования		Завхоз	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Пересмотреть технологические карты (ТК)		Повар	Технологические карты
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения медицинской комиссии		Заведующий	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
Применять в работе средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки, одноразовые маски)		Завхоз Все сотрудники	Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты
Замена / ремонт оборудования		Завхоз	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования

## Рабочий листы ХАССП «ККТ №4»

Наименование технологического процесса	Подготовка к реализации, выдача готовых блюд		
Опасный фактор	Биологический (патогенные микроорганизмы) Физические (посторонние включения)		
Наименование операции	Выдача готовых блюд с пищеблока, порционирование и реализация готовых блюд в группах		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Санитарное состояние зоны выдачи готовых блюд время выдачи готовых блюд	Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние столовой посуды		Посторонние попадания не допускаются Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Выдача готовых блюд с пищеблока	Постоянно	Повара пищеблока	10-ти дневное меню Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Порционирование и реализация готовых блюд в группах	Постоянно	Младшие воспитатели	Ежедневное меню, утвержденное заведующим
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Все сотрудники	Журнал генеральных уборок Журнал разведения дезинфицирующих средств Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки
Корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При попадании посторонних предметов продукция подвергается изъятию и утилизации		Повара Младшие воспитатели	Акт утилизации
При не прохождении медицинского осмотра, профессионального гигиенического обучения, вакцинации - сотрудник отстраняется от работы		Заведующий	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед. комиссии		Заведующий	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
Применять в работе средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки, одноразовые маски)		Все сотрудники	Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты

### Рабочий лист ХАССП «ККТ №5»

<b>Наименование технологического процесса</b>	Дезинфекционный режим		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы)		
<b>Наименование операции</b>	Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды, уборка помещений, разведение рабочих моюще-дезинфицирующих растворов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, помещения	Санитарное состояние помещений. Чистота технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление рабочих моюще-дезинфицирующих растворов. Запас моющих и дезинфицирующих средств.	Санитарно –гигиенические (профилактические) мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Запас моющих и дезинфицирующих средств.	Не менее 5-ти дневного запаса	Завхоз	Документы, подтверждающие поступление дезинфицирующих средств
Инструкция по приготовлению моюще-дезинфицирующих рабочих растворов.	Постоянно при приготовлении	Завхоз Повар	Инструкции по разведению дез. и моющих средств Журнал разведения дезинфицирующих средств
Проведение текущей уборки, обработка контактных поверхностей	Ежедневно Каждые 4 часа	Все сотрудники	Журнал обработки всех контактных поверхностей
Проведение генеральной уборки помещений	1 раз в неделю	Все сотрудники	Журнал генеральных уборок
Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды	Ежедневно После каждой технологической операции	Повара Кухонный рабочий	Рабочие инструкции Журнал санитарного состояния пищеблока
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Закуп разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	Заведующий Завхоз	Документы, подтверждающие закуп моющих и дезинфицирующих средств	
Инструктаж с сотрудниками по приготовлению моюще-дезинфицирующих рабочих растворов.	Завхоз Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности	
Проведение текущей уборки, обработка контактных поверхностей	Все сотрудники	Журнал обработки всех контактных поверхностей	
Организация генеральных уборок	Все сотрудники	Журнал генеральных уборок	
Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды	Повара Кухонный рабочий	Рабочие инструкции Журнал санитарного состояния пищеблока	

<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Обеспечить своевременный закуп разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	Заведующий Завхоз	Документы, подтверждающие закуп моющих и дезинфицирующих средств
Провести обучение персонала и полный инструктаж по дезинфекционному режиму объекта.	Завхоз Инструктор по охране жизни и здоровью детей Старший воспитатель Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности
Организовать генеральную уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, обработку и мытье всего оборудования, инвентаря, посуды	Все сотрудники	Журнал генеральных уборок Журнал разведения дезинфицирующих средств Инструкции по разведению дез. средств.

Оригиналы Рабочих листов ХАССП находится у Координатора Рабочей группы ХАССП, копии Рабочих листов остаются в пищеблоке, в цехах, к которым относится данная критическая контрольная точка.



## Журнал обработки яйца

Дата	Наименование используемого средства	Концентрация рабочего раствора	Ф.И.О., подпись ответственного лица за проведение обработки яйца
1	2	3	4

**Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК  
с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД**

Номера и названия этапов	Предмет разработки	Внешние НД, регламентирующие требования к процедуре/ документу	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание ППК с принципами ХАССП (!)
<b>ЭТАП I</b> Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП	а) Документальные свидетельства, подтверждающие разработку, внедрение, функционирование и поддержание в актуальном состоянии ППК на основе принципов ХАССП	- ТР ТС 021/2011 ч. 2 ст. 10. - СП 1.1.1058-01; - ГОСТ Р 51705.1; - СанПиН 2.3/2.4.3590 (п.2.1) и другие нормативные документы	Приказ № ____ от «_» _____ 2022г. «О создании Рабочей группы ХАССП по разработке и внедрению Программы производственного контроля с принципами ХАССП» П-02-2022 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП Приказ № ____ от «_» _____ 2022г. «О введении в действие Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП» Политика в области безопасности и качества пищевой продукции ППК-01-2022 Приложение 1 П-01-2022 Положение о Рабочей группе ХАССП (включая организационную структуру, Протоколы заседания Рабочей группы ХАССП) П-02-2022 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП П-02-2021 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП (Форма Приложение А) Отчёт по результатам функционирующей системы мониторинга, анализа и оценки процесса (процедур) «Анализ со стороны руководства» Перечень необходимой документации ППК с принципами ХАССП Приложение 19. Ведение Журналов и Форм записей, регламентированных документацией системы ХАССП
	б) оценка безопасности выпускаемой пищевой продукции	- ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- протоколы лабораторных исследований; - оценка на наличие визуальных признаков недоброкачественности; - оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.). ДП-01-2022 «Входной контроль»; ДП-02-2022 «Хранение».
<b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению технологии	<b>Процедура 1</b> (ст.10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	- ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, ст. 14 ч. 1 п.1, ст. 20 ч. 1; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами	- ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ассортимент блюд ППК-01-2022 Приложение 2, разработанный на основании примерного утверждённого 10-ти дневного меню учреждения; - технологические инструкции, ТТК, описание пищевой продукции: наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования; - ДП-14-2021 «Управление документацией», генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и др. документы.

приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации		ХАССП	
	<b>Процедура 2</b> (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 20 ч. 1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- блок-схема технологических процессов ППК-01-2022, Приложения 3 -13; - схема расположения производственных помещений с расположением оборудования ДП-07-2022 «Перекрёстные загрязнения»; - программа производственного контроля ППК-01-2022; - схемы маршрутов движения потоков ДП-07-2022 «Перекрёстные загрязнения»; - инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
	<b>Процедура 3</b> (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 5 ч. 4, ст. 18; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- программа производственного контроля ППК-01-2022; - план ХАССП, рабочие листы ХАССП ППК-01-2022, Раздел II, Приложения 14-18; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
	<b>Процедура 4</b> (ст.10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	- ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1-3, ст. 19, ст. 20 ч. 2, ст. 30; - ТР ТС 022/2011; - ТР ТС 005/2011; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ДП-01-2021 «Входной контроль» или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья; - НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы; - документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов; - документированная процедура по входному контролю сырья ДП-01-2022 «Входной контроль», ингредиентов, упаковочных материалов; - порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции ДП-04-2022 «Управление несоответствующей продукцией»; - оценка поставщиков ДП-01-2022 «Входной контроль» и др. документы; - проведение лабораторных исследований на базе лабораторий аккредитованных и аттестованных в установленном порядке (!); - обеспечение полноты проведения исследований в соответствии с программой производственного контроля; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о Рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
<b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК,	<b>Процедура 5</b> (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой	- ТР ТС 021/2011 ст. 15; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при	- утвержденные перечни оборудования пищеблока и средств измерения ДП-08-2022 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря» - Средства измерения, закупаемые для работы пищеблока, имеют клеймо о поверке или калибровке и дату пригодности СИ. При окончании срока пригодности СИ бухгалтерия проводит списание СИ согласно ст. 256 НК РФ в

регламентирование требований по соблюдению технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации	продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	условии их включения в ППК с принципами ХАССП	качестве малоценного имущества стоимостью менее 40000 рублей, не учитываемое в составе амортизируемого имущества Учреждения. В случае закупки новые СИ имеют поверочное/калибровочное клеймо с новым сроком годности); - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП Протокол заседания группы ХАССП.
	<b>Процедура 6</b> (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	- ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 4; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- программа производственного контроля, ППК-01-2022; - план ХАССП, рабочие листы ХАССП Приложения 14-18 ППК-01-2022; - протоколы лабораторных испытаний(!); - записи или технологические журналы и др. документы; - ДП-14-2022 «Управление документацией»; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
	<b>Процедура 7</b> (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	- ТР ТС 021/2011 ст. 17; ст.13, ч. 4; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях ДП-02-2022 «Хранение»; - личная медицинская книжка водителя-экспедитора; - список специализированного транспорта; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
<b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации	<b>Процедура 8</b> (ст. 10 ч. 3 п.8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, средств измерений, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	- ТР ТС 021/2011 ст. 12, ст. 14, ст. 15, ст. 16 ч. 1, ч. 5; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	- документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т.д.) и др. документы; - ДП-07-2022 «Перекрёстные загрязнения»; - ДП-08-2022 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря»; - ДП-10-2022 «Управление СИ»; - результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»; - П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).
	<b>Процедура 9</b> (ст. 10 ч. 3 п.9) «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч.3, ст.17 ч.10, ч. 11; ст. 11 ч. 5, ст.17 ч.13; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения	- личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации; - данные о вакцинации, прививочные сертификаты; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал входного фильтра; - соблюдению правил личной гигиены ДП-05-2022 «Личная гигиена персонала»; - планы по обучению персонала ДП-05-2022 «Личная гигиена персонала», ППК-01-2022;

		в ППК с принципами ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> <li>- договор на медицинское обследование работников и др. документы;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2022 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2022 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<b>Процедура 10</b> (ст. 10 ч. 3 п.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 производства (изготовления) пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 3, ст. 14 ч. 1 п. 6;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта).</li> </ul>
<b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации	<b>Процедура 11</b> (ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч.4, п. 6, п. 7, ст. 39, ст. 5 ч. 2, ч. 3;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сертификаты соответствия;</li> <li>- декларации о соответствии;</li> <li>- свидетельства о государственной регистрации;</li> <li>- программа производственного контроля, ППК -01-2022;</li> <li>- протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>- нормативная и техническая документация на продукцию (ТТК);</li> <li>- журналы бракеража готовой пищевой продукции и др. документы.</li> <li>- ДП-14-2022 «Управление документацией»</li> </ul>
	<b>Процедура 12</b> (ст. 10 ч. 3 п.12) «прослеживаемость пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1, ст. 5 ч. 3;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.;</li> <li>- ДП-06-2021 «Прослеживаемость»;</li> <li>- ДП-04-2021 «Управление несоответствующей продукцией».</li> </ul>
<b>ЭТАП III</b> Принципы ХАССП в рамках ППК	Принципы ХАССП: 1) Перечень опасных факторов. 2) Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления). 3) Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. 4) Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).	ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч.3, ч.4 - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции ДП-07-2022 «Перекрёстные загрязнения»;</li> <li>- алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек ППК-01-2022 «Перечень опасных факторов. Определение ККТ»;</li> <li>- технологические инструкции, ТТК, анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий последствий ППК-01-2022 «Перечень опасных факторов. Определение ККТ»;</li> <li>- М-01-2022 Методика анализа опасностей и определение ККТ;</li> <li>- описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и</li> </ul>

	<p>5) Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.</p> <p>6) Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.</p> <p>7) Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.</p>		<p>сроки годности, ограничение по применению, способы использования) План ХАССП;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;</li> <li>- описание мероприятий по управлению опасными факторами ДП-12-2022 «Корректирующие и предупреждающие действия»;</li> <li>- программа производственного контроля, ППК-01-2022;</li> <li>- документированная процедура ДП-03-2022 «Управление аллергенами»;</li> <li>- план ХАССП и рабочие листы ХАССП, ППК-01-2022, Раздел II, Приложения 14-18;</li> <li>- протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>- документированная процедура по корректирующим действиям ДП-12-2022 «Корректирующие действия».</li> </ul>
	<p>Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП в рамках ППК</p>	<p>ТР ТС 021/2011 ст. 10 ч. 2, ст. 5 ч. 4, ст. 18 ч. 4, ч. 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий ДП-11-2022 «Внутренние проверки»;</li> <li>- документ по работе с жалобами и претензиями потребителей (Книга жалоб и предложений), ДП-13-2021 «Управление претензиями от потребителей».</li> </ul>

**Примечание (!)** – Лабораторные исследования и протоколы по результатам исследований получаютс<sup>я</sup> Учреждением по договору с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в с. Долгодеревенском» (ИНН 7451216566). Адрес: 456510, Челябинская область, Сосновский район, с. Долгодеревенское, ул. Ленина, д.50. Главный врач: Галеева Элина Викторовна. Контактные телефоны/факс: 8 (35144) 3-21-11, 8 (35144) 5-18-03 (факс). Адрес электронной почты: [gsen.dolgay@chel.surnet.ru](mailto:gsen.dolgay@chel.surnet.ru).



## Журнал учета проверок юридического лица

1	Дата начала проверки	
2	Дата окончания проверки	
3	Общее время проведения проверки	
4	Наименование проверяющего органа	
5	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	
6	Цель, задачи и предмет проверки	
7	Вид проверки (плановая ли внеплановая) в отношении плановой проверки: - со ссылкой на ежегодный план проверок В отношении внеплановой выездной проверки: - с указанием на дату и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки (в случае, если такое согласование необходимо)	
8	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	
9	Выявленные пункты нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного акта, которым установлено нарушение требование, допустившее его лицо)	
10	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	
11	Фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку	
12	Фамилия, имя, отчество, должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	
13	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	
14	Фамилия, имя, отчество, в присутствии которого проводилась проверка	



## Приложение 21

### Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП

№ п/п	Номер документа	Наименование документа	Ответственное лицо	Срок хранения
1	Приказ № ____ от «__» ____ 2022г.	Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению Программы производственного контроля с принципами ХАССП» включая принципы ХАССП и План ХАССП	Заведующий	Постоянно
2	Приказ № ____ от «__» ____ 2022г.	Приказ «О введение в действие Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
3	ППК-01-2022	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП за соблюдением законодательства РФ и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном общеобразовательном учреждении «Акбашевская средняя общеобразовательная школа»	Заведующий	Постоянно
4	П-01-2022	Положение о Рабочей группе ХАССП	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
5	П-02-2022	Положение о Координаторе рабочей группы ХАССП	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
6	М-01-2022	Методика анализа опасностей и определения ККТ	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
7	ДП-01-2022	Документированная процедура «Входной контроль»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
8	ДП-02-2022	Документированная процедура «Хранение»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
9	ДП-03-2022	Документированная процедура «Управление аллергиями»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
10	ДП-04-2022	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
11	ДП-05-2022	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
12	ДП-06-2022	Документированная процедура «Прослеживаемость»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
13	ДП-07-2022	Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
14	ДП-08-2022	Документированная процедура «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
15	ДП-09-2022	Документированная процедура «Дезинфекционный режим, дезинфекция, дератизация, дезинсекция»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
16	ДП-10-2022	Документированная процедура «Управление средствами измерения»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
17	ДП-11-2021	Документированная процедура «Внутренние проверки»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
18	ДП-12-2021	Документированная процедура «Корректирующие действия и предупреждающие действия»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
19	ДП-13-2021	Документированная процедура «Управление претензиями от потребителей»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
20	ДП-14-2021	Документированная процедура «Управление документацией»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
21	Реестр	Реестр форм записей	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
22	По форме Учреждения	Операционные процедуры - Рабочие инструкции, памятки, правила	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно

Срок хранения постоянно. Актуализация по мере необходимости.

## Основные термины и определения системы ХАССП в рамках ППК

Нормативный документ	Термин (определение)
ГОСТ Р 51705.1	<b>ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):</b> Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Система ХАССП:</b> Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
ГОСТ Р 51705.1	<b>Группа ХАССП:</b> Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
ГОСТ Р 51705.1	<b>Опасность:</b> Потенциальный источник вреда здоровью человека
ГОСТ Р 51705.1	<b>Опасный фактор:</b> Вид опасности с конкретными признаками.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Риск:</b> Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Критическая контрольная точка:</b> Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Предельное значение:</b> Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Потребитель:</b> Лицо или организация, которые могут получать или получают продукцию, или услугу, предназначенные или требуемые этим лицом или организацией.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Процедура:</b> Установленный способ осуществления деятельности или процесса
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Качество:</b> Степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Соответствие</b> – выполнение требования.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Несоответствие</b> – невыполнение требования.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Верификация:</b> Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что установленные требования были выполнены.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Валидация:</b> Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Контроль:</b> Определение соответствия установленным требованиям
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Коррекция:</b> Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Корректирующее действие:</b> Действие, предпринятое для устранения причины несоответствия и предупреждения его повторного возникновения.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Предупреждающее действие:</b> Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Аудит:</b> Систематический, независимый и документируемый процесс получения объективных свидетельств и их объективного оценивания для установления степени соответствия критериям аудита.



## Библиография

[1]	ГОСТ 31985- 2013	Услуги общественного питания. Термины и определения
[2]	ГОСТ 30389-2013	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
[3]	ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
[4]	ГОСТ Р ИСО 9000-2015	Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
[5]	ГОСТ Р ИСО 9001-2015	Системы менеджмента качества. Требования.
[6]	ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
[7]	ГОСТ 31984-2012	Услуги общественного питания. Общие требования
[8]	МР 5.1.0096-14	Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
[9]	МР 2.3.6.0233-21	Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
[10]	МР 3.1/2.3.0200-20	Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию
[11]	МР 2.4.0179-20	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
[12]	<a href="#">МР 2.4.5.0107-15</a>	Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах
[13]	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515	Правила оказания услуг общественного питания
[14]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	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)
[15]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
[16]	Постановление Главного государственного	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

	санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	
[17]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28	СП 2.4. 3648-20 <b>Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</b>
[18]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	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)
[19]	<a href="#">Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32</a>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
[20]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[21]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. № 36	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

## Лист рассылки и ознакомления

[illegible]