

Утверждаю
Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с №14
А.А.Курбанова
приказ № 364 от « 31 »августа 2021г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАДОУ ЦРР- д/с № 14

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка – детский сад №14 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Курбанова Аша Абдулхаликовна, 8(86138) 7-11-16	
Юридический адрес:	352380, РФ, Краснодарский край, Кавказский район, город Кропоткин, улица Гоголя 151/улица 30 лет Победы, 24	
Фактический адрес:	352380, РФ, Краснодарский край, Кавказский район, город Кропоткин, улица Гоголя 151/улица 30 лет Победы, 24 352380, РФ, Краснодарский край, Кавказский район, город Кропоткин, улица 30 лет Победы, 31, помещение 1.	
Количество работников:	69 человека	
Количество обучающихся:	300 человек	
ОГРН	1022302298259	
ИНН	2313016034	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 05734	от 30.07.2013

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в образовательных организациях и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Приказом Министерства Здравоохранения РФ от 28.01.2021 года № 29н «Об утверждении "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";
- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021.

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований в МАДОУ ЦРР – д/с № 14 (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции

требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Процедура 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Процедура 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Процедура 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Процедура 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.

Процедура 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Процедура 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Процедура 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Процедура 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Процедура 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Процедура 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.

Процедура 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.

Процедура 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для

человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;

группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП;

опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека, опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками;

опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками;

риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя;

недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска;

безопасность - отсутствие недопустимого риска;

анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;

предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий;

критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;

применение по назначению – использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика;

применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя;

предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины;

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

система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга;

проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений;

внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка,

Процедура FIFO (st in first out) - способ организации обслуживания по принципу: «первым пришёл — первым обслужен».

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения,
- помещения постоянного пребывания детей и другие помещения для занятий с детьми;
- медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок;
- земельный участок;
- оборудование (технологическое, учебное, игровое, физкультурное, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и др.), игры и игрушки, наглядные пособия, технические средства обучения;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье (пищевые продукты, питьевая вода), готовая продукция;
- режим дня и образовательные занятия;
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения, санитарно-технические системы водоснабжения и канализации;
- отходы производства и потребления.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
- Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)
- Федеральный закон № 2 от 09.01.96г «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- Федеральный закон № 223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;
- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. « Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда» (в редакции от 30.12.2020);
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г.№68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 окт2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
- ТР ЕАЭС № 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011 № 769 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09.08.2016 года « О безопасности продукции легкой промышленности»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011. от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации (изменения от 01.01.2022 на основании решения Совета ЕЭК от 14.07.2021 № 61);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в образовательных организациях и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95»;
- СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 31.13330.2012, СНиП 2.0402-84 «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»;
- СП 32.13330.2018, СНиП 2.0405-85 «Канализация. Наружные сети»;
- СП 59.13330.2020, СНиП 35-01-2001 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»;
- СП 60.13330.2020, СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которыми установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП;
- ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой) ГОСТ 32573-2013;
- ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание) ГОСТ 32896-2014;
- ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой) ГОСТ 32920-2014;
- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с поправкой);
- ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия;
- ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия;
- ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия;
- ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия;
- ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия;
- ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия;
- ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия;
- ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия (с изменениями № 1, 2, 3);
- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;
- ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с изменениями № 1-4);
- ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия;
- ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия (с поправкой);
- ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия (с изменениями № 1, 2, с поправкой);
- ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия;
- ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия;
- ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия;
- ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с поправками);
- ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия;
- ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия (с поправкой);
- ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание);
- ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой);
- ГОСТ Р 54366-2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание);

- ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия;
- ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой);
- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;
- ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести;
- Приказом Министерства Здравоохранения РФ от 28.01.2021 года № 29н «Об утверждении «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»;
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минздрава РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава РФ « 125-н от 21.03.2014 (с изменениями на 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0260-21 от 04.10.2021 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15.2.4.5 от 12 ноября 2015 года «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организационных учреждениях»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции»;
- Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУ 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10 г. № 299;
- Руководство Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г. «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 02 октября 2021 года Постановление № 1676);
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- Постановление Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»;
- Указ Президента РФ от 09.10.2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики РФ на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 03.07.2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года»;

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

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

№ п/п	Должность	Функции по осуществлению производственного контроля
1	Заведующий	-общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Заместитель заведующего по ВМП	-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3	Заведующий хозяйством	-контроль соблюдения требований к оснащению помещений и территории; - организация лабораторно - инструментальных исследований;

		- ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.
4	Старшая медицинская сестра (далее-ст.медсестра)	-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - контроль организации питания; -контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.
5	Кладовщик	- ведение учетной документации; -прием и выдача продуктов питания; - контроль за соблюдением сроков реализации продуктов питания; -контроль за температурным режимом в складских помещениях; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

Возложение функций по осуществлению производственного контроля отражаются в приказах, издаваемых заведующим МАДОУ ежегодно.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

В данном разделе реализуются **принципы**:

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 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.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства / МР 2.3.6.0233-21	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) /МР 2.3.6.0233-21	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах	5 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
возбудителей иерсиниозов / МР 2.3.6.0233-21	хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Санитарно-гигиенические исследования на качество обработки	Готовые мясные, рыбные блюда	не менее 1 блюда	2 раза в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям /СП 2.4.3648 п.2.6.2	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям -1 раз в год, микробиологическим показателям -2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений / СП 2.4.3648 п.2.7	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях / СП 2.4.3648 п.28.5	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества готовых блюд			
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие исследования силами Заказчика:

Объект исследования (исследуемый материал)	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация
Исследование почвы, песка, грунтов	Микробиологические, паразитологические исследования	1 раз в год	Аккредитованная организация	СП 2.4.3648 п.2.11.1
Санитарно-техническое состояние помещений	Состояние отделки поверхностей, внутренних инженерных сетей	1 раз в квартал	Ответственный в учреждении	СП 2.4.3648 п.2.5.1
Содержание внутренней и прилегающей к объекту территории	Благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и др. видов отходов.	1 раз в месяц Заключение договора на вывоз твёрдых бытовых отходов на текущий год	Ответственный в учреждении	СП 2.4.3648 п.2.11., п.2.2.3., п.2.2.1.
Организация и проведение ремонтных работ	Наличие гигиенических сертификатов на применение строительных и отделочных материалов с указанием в области применения МАДОУ	При проведении ремонтных работ	Ответственный в учреждении	СП 2.4.3648 п.1.7.
Санитарно-противоэпидемический режим	Проверка качества и своевременности уборки помещений, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены Проверка качества поступающей для использования	Ежедневно	Ответственный в учреждении Ответственный в учреждении	СП 2.4.3648 п.2.11.2

	продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования	Постоянно		
	Проверка температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственный в учреждении	
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования, соблюдение режима дезинфекции	Наличие сертификата соответствия, соблюдение условий хранения.	Постоянно	Ответственный в учреждении	СП 2.4.3648 п.2.11.4., п.2.11.6., п.2.11.7.
Организация предварительных и периодических медицинских осмотров. Организация гигиенической подготовки и переподготовки и по программам гигиенического обучения	Наличие у работников медицинских книжек с отметкой допуска к работе.	По графику	Ответственный в учреждении	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 года № 29н

При выявлении нарушений ответственным лицом должны быть приняты меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущению к их возникновению, необходимо информировать ТОУ Роспотребнадзора.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию МАДОУ ЦРР - д/с №14.

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периоди- чность осмотров	Участие врачей- специали- стов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность	
			Периодичность и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по ВМП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Юрисконсульт	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	педагог – психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	педагог дополнительного образования	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Младший воспитатель	15	1 раз в год	1 раз в год
15	повар	2	1 раз в год	1 раз в год
16	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
17	кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
18	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Старшая медсестра	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

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

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Прием врача профпатолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Прием врача терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача гинеколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины
Приём врача оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача офтальмолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Приём врача хирурга	При поступлении на работу, в	Все сотрудники в возрасте

	дальнейшем - 1 раз в год	18 лет и старше	
Флюорография профилактическая	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Общий анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Определение холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Анализ крови на сахар	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Цитологическое исследование женских вагинальных мазков	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины	
УЗИ малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины	
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях (для женщин старше 40 лет)	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40	
ЭКГ	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Исследование кала на гельминты	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Общий анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Измерения артериального давления	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Определения уровня общего холестерина в крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Исследование уровня глюкозы в крови натощак	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Исследование крови на сифилиз Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники	
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем –по эпид.показаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем –не реже 1 раз в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Мазок и зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем –по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока	
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса . Подъем, перемещение, удержание груза в ручную	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия
Параметры нагревающего	1 раз	Врач-офтальмолог	Тональная пороговая

микроклимата (температура, тепловое излучение)	в 2 года	Врач-оториноларинголог	аудиометрия Биомикроскопия глаза визометрия
Галогены (хлор)	1 раз в год	Врач-дерматовенеролог Врач-оториноларинголог Врач-офтальмолог	Спирометрия Пульсоксиметрия Визометрия Биомикроскопия глаза
Синтетические моющие средства	1 раз в 2 года	Врач-дерматовенеролог Врач-оториноларинголог Врач-офтальмолог	Спирометрия Визометрия Биомикроскопия глаза

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

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

Основание: п.22, п.23 Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ № 776н от 29 октября 2021 года «Об утверждении примерного положения о системе управления охраной труда», ст.218 ТК РФ.

Периодичность: 1 раз в 5 лет

№	Должность	Кол-во человек	Итоговый класс условий труда
1	Заведующий	1	2
2	Заместитель заведующего по ВМП	1	1
3	Главный бухгалтер	1	2
4	Заведующий хозяйством	1	2
5	Воспитатель	24	2
6	Педагог доп.образования	2	1
7	Бухгалтер	1	2
8	Музыкальный руководитель	2	2
9	Учитель-логопед	2	1
10	Педагог психолог	1	1
11	Инструктор по ФК	2	2
12	Старшая медсестра	2	3.1
13	Делопроизводитель	1	2
14	Младший воспитатель	16	3.1
15	Повар	4	3.1
16	Подсобный рабочий	2	3.1
17	Дворник	2	2
18	Рабочий по комплексному ремонту	2	2
19	Кастелянша	1	2
20	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1	3.1
21	Уборщик служебных помещений	1	2
22	Техник-электрик	1	2
23	Кладовщик	1	2
24	Сторож	3	2

Перечень видов деятельности подлежащих лицензированию:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 05734 от 30.07.2013 г. Серия 23Л01 № 0002464
2	Медицинская	Лицензия № 011389 от 22.07.2016 г. Серия ЛО- 23-01 № ЛО-23-01-010342

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

В данном разделе программы реализуются **принципы:**

- определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;
- принцип выбора 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;
- принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/ , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrfr.ru/pub/operatorui? action=checkVe tDocument

Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Плакаты в производственных помещениях

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

6.4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

6.5. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в журнале.

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	На основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКконтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	<i>Дополнительные мероприятия:</i>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	тестирование, онлайн - инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

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

В данном разделе реализуются **принципы**:

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал контроля качества готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного

самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

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

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

1. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
2. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
3. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.