

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Барагханский детский сад «Хараасгай»

---

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МБДОУ  
Барагханский детский сад «Хараасгай»  
 Б.Б. Будаева  
« 10 »  2022

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля с применением принципов ХАССП**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в МБДОУ Барагханский детский сад «Хараасгай»  
**ППК.ХАССП-2022**

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (далее – ППК, Программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности продукции общественного питания в процессе её производства (изготовления) и реализации, а также к организации производственного контроля в МБДОУ Барагханский детский сад «Хараасгай» (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Программа производственного контроля (далее – ППК) предусматривает выполнение мероприятий по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ Барагханский детский сад «Хараасгай».

Программа с применением принципов ХАССП распространяется на весь ассортиментный перечень пищевой продукции, изготавливаемой и реализуемой пищеблоком учреждения.

Действие Программы охватывает все производственные процессы изготовления продукции от приема сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов до порционирования и раздачи готовой продукции, мойки оборудования, инвентаря, посуды в учреждении.

Настоящая программа разработана в соответствии с положениями Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СП 2.4.3648-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32, а также других нормативных правовых актов и официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, перечень которых приведен в разделе 2.

Необходимые изменения, дополнения в ППК вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

**1. Сведения об объекте производственного контроля:**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Барагханский детский сад «Хараасгай» (МБДОУ Барагханский детский сад «Хараасгай»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Заведующий Будаева Бутыдма Базаровна, тел. 830149-92-2-52 , e-mail <a href="mailto:ds_baragkhan@govrb.ru">ds_baragkhan@govrb.ru</a>
Юридический адрес:	671642, Республика Бурятия, Курумканский район, у. Барагхан, ул. Ленина, 35Е
Фактический адрес:	671642, Республика Бурятия, Курумканский район, у. Барагхан, ул. Ленина, 35Е
ОГРН	
ИНН/КПП	
Тип объекта:	Образовательная организация
Вид деятельности	Дошкольное образование
Лицензия	Лицензия на осуществление образовательной деятельности № <u>2733</u> от 13.01.2017г.
Количество работников пищеблока:	2
Количество питающихся:	28
<i>Характеристика здания пищеблока</i>	
Тип строения	вспомогательное
Площадь	57.4
<i>Характеристика инженерных систем пищеблока</i>	
Освещение	Искусственное и естественное
Система вентиляции	Естественная+механическая
Система отопления	Централизованное
Система водоснабжения	Централизованное (из разводящей сети)

Система канализации	Автономная (по выгребному типу)
---------------------	---------------------------------

**2. Перечень нормативных правовых актов, технических регламентов и официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон РФ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
- Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
- 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»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 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)»
- МР 3.1/2.3.0163/2-20 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»
- МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по работе образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»
- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

- МР 4.2.0220-20 Методические рекомендации «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
- МР 4.3.0212-20 Методические рекомендации «Контроль систем вентиляции» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4 декабря 2020 г.)
- МУ 3.1.1.2438-09 Методические указания. Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза
- МУ 2.2.5.2810-10 Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики
- МУ 2.3.975-00 Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами
- МУК 4.3.2756-10 Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений
- МУК 4.3.2194-07 Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях
- МУК 4.3.2812-10 Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России и Минздрава России № 988н/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 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»

Ответственность за наличие и актуальность нормативных правовых актов, технических регламентов и официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью в образовательной организации возложена на координатора группы ХАССП.

**3. Перечень сотрудников образовательной организации, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля:**

**Таблица 3**

№ п/п	Мероприятия по контролю	Ответственный за ПК		Распорядительный документ о возложении полномочий
		должность	ФИО	
1	2	3	4	5
1	Контроль благоустройства и санитарно-технического состояния территории	Заведующий, рабочий по обслуживанию зданий	Будаева Б.Б., Базаров А.В.	Приказ
2	Контроль содержания и санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, условий охраны труда	Заведующий, рабочий по обслуживанию зданий	Будаева Б.Б., Базаров А.В.	Приказ
3	Контроль состояния измерительного оборудования	Заведующий, Завхоз	Будаева Б.Б., Жигжитова Т.К.	Приказ
4	Контроль проведения вакцинации, медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала	Медсестра	Нимаева Н.Б.	
5	Контроль организации питания (рацион, ассортиментный перечень, меню, режим питания)	Заведующий, Завхоз	Будаева Б.Б., Жигжитова Т.К.	Приказ
7	Контроль производства продукции общественного питания:			
7.1	Входной контроль и хранение пищевой продукции	Заведующий, Завхоз	Будаева Б.Б., Жигжитова Т.К.	Приказ
7.2	Поточность технологического процесса производства и режимы	Заведующий	Будаева Б.Б.	

	тепловой обработки			
7.3	Контроль санитарно-гигиенических требований при производстве и реализации продукции (соблюдение правил маркировки, мытья и санитарной обработки производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары; соблюдение правил мытья столовой посуды; требований к мытью и санитарной обработке помещений пищеблока; к приготовлению дезрастворов; к личной гигиене персонала)	Медсестра, повар	Нимаева Н.Б., Хорганова Т.Б.	Приказ
1	2	3	4	5
7.4	Контроль качества готовой продукции (бракераж)	Заведующий, Завхоз и повар	Будаева Б.Б., Жигжитова Т.К. и Хорганова Т.Б.	Приказ
8.	Контроль соблюдения требований к питьевому режиму	Воспитатели	Базарова Г.Б-М, Хабтагаева А.Э. и Цыремпилова Р.Н.	Приказ

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, включая организацию лабораторного контроля, возлагается на заведующего МБДОУ «Барагханский детский сад «Хараасгай»

#### 4. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации:

Таблица 4

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки
1	2	3	4	5
1	Хорганова Т.Б.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
2	Бадмаева О.Р.	Помощник повара	1 раз в год	1 раз в год
3	Жигжитова Т.К.	Завхоз	1 раз в год	1 раз в год
4	Будаева Б.Б.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Базарова Г.Б-М	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Хабтагаева А.Э.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года

7	Цыремпилова Р.Н.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Цыбикова С.В.	Няня	1 раз в год	1 раз в год
9	Будаева О.Б.	Няня	1 раз в год	1 раз в год
10	Базаров А.В.	Сторож-дворник, рабочий по обслуживанию зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Гармаева Л.Б	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Таблица 5

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кратность (не реже)	Объем исследования	Основание (Нормативный документ)
1	2	3	4	5	6
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд	фрукты свежие, овощи свежие, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 раз в квартал	2 блюда исследуемого приема пищи	ТР ТС 021/2011
2	Достаточность термической обработки готовых блюд и изделий	Готовые кулинарные изделия (из мяса, рыбы)	1 раз в квартал	1 изделие	МР 2.3.6.0233-21
3	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 раз в год	2 пробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	2 раза в год	1 блюдо	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5	Микробиологические исследования смывов на	Объекты производственного окружения (оборудование,	1 раз в год	10 смывов	СанПиН 3.3686-21



	наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	инвентарь), руки и спецодежда персонала			МР 4.2.0220-20
6	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	1 раз в год	10 смывов	СанПиН 3.3686-21 МУ 3.1.1.2438-09
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
7	Паразитологические исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год	10 смывов	СанПиН 3.3686-21
8	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов:	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; производственных цехах/участках: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)			СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21
	по химическим показателям		1 раз в год	1 проба	
	по органолептическим показателям		4 раза в год (по сезонам)	4 пробы	
	по микробиологическим показателям		4 раза в год (по сезонам)	4 пробы	
	по радиологическим показателям		1 раз в год	1 проба	
9	Исследование на содержание нитратов	Овощи сырые	1 раз в год	1 проба	ТР ТС 021/2011
10	Исследование йодированной соли	Соль пищевая	1 раз в год	1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

11	Исследование на активность хлора	Дезинфицирующее средство	1 раз в год	1 проба	Инструкция по применению
		Дезинфицирующий раствор	2 раза в год	1 проба	Инструкция по применению
12	Исследование параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Рабочие места	2 раза в год	По 2 точки	СП 2.4.3648-20 СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2756-10
1	2	3	4	5	6
13	Исследование уровня искусственной освещенности	2 помещения (выборочно)	1 раз в год в темное время суток	По 3 точки	СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2812-10
14	Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)	По 2 точки	СанПиН 1.2.3685-21 МУК 4.3.2194-07
16	Аэроионный состав воздуха	Помещения с принудительной вентиляцией, помещения для детей (прием пищи)	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели; после ремонтных работ)	По 3 точки	СанПиН 1.2.3685-21 МУ 2.2.5.2810-10

**Исполнитель:** Лабораторно-инструментальный контроль проводится ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» на основании заключенного договора в объеме, указанном в разделе 5 настоящей ППК.

**Форма регистрации** результатов лабораторного (инструментального) контроля являются протоколы испытаний

**Корректирующие действия:**

В случае установления несоответствия объектов испытаний (исследований) установленным требованиям, предпринимаются следующие корректирующие действия:

- проведение повторных испытаний (исследований)
- приостановка процесса изготовления и реализации продукции

- проведение внеплановых санитарно-гигиенических мероприятий
- анализ и корректировка технологического процесса
- анализ и корректировка плана ХАССП
- обучение персонала
- замена дезинфицирующих средств;
- внеплановое техническое обслуживание и ремонт инженерных систем водоснабжения, освещения, отопления, вентиляции.

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

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность и метод контроля	Ответственный	Основание (Нормативный документ)	Формы учета (регистрации) результатов контроля	Корректирующие мероприятия
1	2	3	4	5	6	7
<b>6.1 Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов</b>						
Условия транспортной доставки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Санитарное состояние транспортного средства;</li> <li>- Соблюдение товарного соседства;</li> <li>- Соблюдение температурного режима для замороженных и охлажденных продуктов;</li> <li>- Наличие санитарной книжки у экспедитора/водителя с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров</li> </ul>	<p>Каждая партия</p> <p>Визуальный, инструментальный (термометр)</p>	кладовщик	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 027/2012 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 044/2017 СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 Национальные стандарты и техническая документация изготовителя на продукцию.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	<p><b>Коррекция:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить приемку</li> <li>2. Запрос недостающих документов. При предоставлении документов - направление на хранение, - при непредставлении документов – возврат или утилизация.</li> <li>3. Отказ в приемке. Возврат поставщику.</li> <li>4. При невозможности возврата:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка на ответственное хранение;</li> <li>- разбраковка партии;</li> <li>- маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;</li> </ul> </li> <li>5. Сообщить координатору группы ХАССП.</li> <li>6. Возврат продукции.</li> </ol> <p><b>Корректирующие действия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переоценка поставщика</li> </ol>
Документы, подтверждающие безопасность и качество продукции	Наличие и правильность оформления документов о подтверждении соответствия (декларация о соответствии; ветеринарное св-во; св-во о гос. регистрации)	<p>Каждая партия</p> <p>Визуальный</p>				
Прослеживаемость продукции	- Соответствие видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;	<p>Каждая партия</p> <p>Визуальный</p>				

	- Принадлежность продукции к партии, указанной в сопроводительной документации			СП.ХАССП-2021 «Спецификация пищевой продукции, сырья и материалов»		2. Выбор другого поставщика
Маркировка	Наличие и полнота содержания маркировки	Каждая партия  Визуальный				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Упаковка	- Доставка в упаковке изготовителя (поставщика) - Целостность и чистота упаковки	Каждая партия  Визуальный				
Срок годности	Наличие действующего срока годности (не менее 2/3 от установленного изготовителем)					
Состояние пищевой продукции и сырья	- Отсутствие признаков порчи; - Отсутствие признаков предварительного размораживания (для замороженных продуктов); - Органолептическая оценка (скоропортящихся продуктов)	Каждая партия  Визуальный Органолептический				
Количество, масса (объем) продукции	Соответствие количества, массы (объема) продукции товаросопроводительным документам	Каждая партия  Визуальный, инструментальный (весы)				
<b>6.2 Хранение пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов</b>						
Условия хранения <b>ККТ № 1</b>	- Температура и относительная влажность в складских помещениях; - Температура в холодильниках и морозильных камерах	Ежедневно  Инструментальный (термометры; гигрометры ВИТ-1, ВИТ-2)		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 Условия хранения и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке,	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;  Журнал учета температурно го режима холодильного	<b>Коррекция:</b> 1. Поставить в известность координатора группы ХАССП/заведующего МБДОУ. 2. Изолировать и маркировать продукцию, которая хранилась в несоответствующих условиях или без маркировки. 3. Провести органолептическую и инструментальную (измерение
Маркировка	- Наличие маркировочных ярлыков на упаковке и емкостях для хранения с указанием сроков годности	Ежедневно				

Сроки хранения (годности)	- Соблюдение действующих сроков годности согласно маркировке	Визуальный	Кладовщик	Рабочий лист ХАССП	оборудования	температуры в толще замороженного и охлажденного продукта) оценку хранящейся продукции; лабораторные исследования (при необходимости) - при положительных результатах оценки переместить продукцию в надлежащие условия хранения (другой холодильник)
Правила хранения	- В упаковке изготовителя (поставщика) и в герметично закрытых емкостях; - Соблюдение товарного соседства					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Загруженность складских помещений	- Соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов					- продукцию без маркировки и признаками порчи – изолировать и утилизировать. 4. Провести перескладирование в соответствии с правилами хранения <b>Корректирующие действия:</b> 1. Провести ремонт/замену холодильного оборудования 2. Провести внеплановую поверку термометров, гигрометров 3. Провести ремонт систем отопления, вентиляции в складском помещении. 4. На время отсутствия соответствующих условий внести изменения в договор в части изменения графика доставки продукции (увеличение кратности). 5. Обучение персонала (кладовщика).
<b>6.3 Производственный контроль на этапах технологического процесса</b>						
<b>6.3.1 Соответствие технологического процесса действующей нормативной и технической документации</b>						
Технологическая документация	- Наличие, правильность оформления и актуальность технологических карт - Соответствие используемых технологий и рецептур требованиям нормативной документации	Постоянно, а также по мере утверждения новой документации, изменении планировки	Повар, Группа ХАССП	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	ТК, ТТК; Блок-схемы технологических процессов, План	<b>Коррекция:</b> 1. Информировать Координатора Группы ХАССП 2. Приостановить выпуск продукции без документации или в случае выявления нарушения точности

Поточность технологического процесса	- Соответствие фактически существующей последовательности технологических этапов производства и согласованной в нормативных документах - наличие и соблюдение маркировки оборудования, инвентаря, посуды, тары	помещений и оборудования			(рабочие листы) ХАССП; Отчеты по внутренним проверкам	<b>Корректирующие действия:</b> 1. Оформление /восстановление /исправление ТК, ТТК. 2. Корректировка блок-схем технологических процессов 3. Проведение анализа опасных факторов, актуализация плана ХАССП 4. Обучение персонала
--------------------------------------	---	--------------------------	--	--	---	---

1	2	3	4	5	6	7
<b>6.3.2 Подготовка (обработка) пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>						
Обработка сырых овощей и фруктов	- хранение очищенных овощей в холодной воде не более 2 часов -обработка овощей	При каждой обработке  Инструментальный (часы)	Повар, ответственный за обработку	МР 2.3.6.0233-21 Рабочая инструкция РИ.02	Маркировка емкости с овощами	<b>Коррекция:</b> 1. Проведение повторной обработки 2. Изоляция и утилизация несоответствующей продукции, овощных, мясных и рыбных п/ф с истекшим сроком годности.
Подготовка замороженного сырья	- Условия дефростации: <i>(при комнатной температуре для рыбы и мяса, в воде с добавлением соли – для рыбы)</i> <i>Температура в толще продукта (от минус 1 °С до +2°С по окончании размораживания)</i>	При каждой обработке  Инструментальный (часы, термометр)	Повар, ответственный за обработку	МР 2.3.6.0233-21 Рабочая инструкция РИ.01	Журнал регистрации процессов дефростации замороженных продуктов	<b>Корректирующие действия</b> 1. Провести внеплановую проверку термометров. 2. Провести замену сит 3. Провести внеплановые лабораторные исследования
Подготовка сухих и консервированных продуктов	- Отсутствие посторонних включений (загрязнение вредителями, примеси, частицы упаковки и т.д.)	При каждой обработке  Визуальный (переборка круп) Применение сит для просеивания и процеживания	Повар, ответственный за обработку	МР 2.3.6.0233-21	-	исследования 4. Провести повторное обучение персонала.
Обработка яиц	- Правила приготовления и применения растворов для обработки яиц	При каждой обработке	Повар, ответственный за обработку	МР 2.3.6.0233-21 РИ.03	Журнал разведения дез.средств	
<b>6.3.3 Термическая (тепловая) обработка пищевых продуктов (мясные, рыбные изделия, запеканки, омлеты)</b>						

Режимы термической обработки <b>ККТ № 2</b>	- температура и время приготовления; - контроль температуры готовности блюда	Каждая партия. Инструментальный: Часы/таймер, Терморегулятор, Термометр электронный со щупом	Повар, ответственный за приготовление	МР 2.3.6.0233-21 РИ.04 Сборник рецептов, ТК, ТТК, Рабочие листы ХАССП	Журнал контроля технологических процессов	<b>Коррекция:</b> 1. Довести температуру в толще продукта к заданным параметрам. 2. При невозможности доведения до готовности: - сообщить координатору группы ХАССП, - изолировать и утилизировать партию несоответствующей продукции. - внести изменение в меню
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
						<b>Корректирующие действия:</b> 1. внеплановое ТО и/или ремонт оборудования, пересмотреть график ТО; 2. внести изменения в технологическую документацию (ТК) в части регламентирования режимов термической обработки. 3. провести внеплановую поверку термометра. 4. увеличить кратность лабораторных исследований на достаточность термической обработки до получения устойчивого положительного результата 5. Повторное обучение персонала
<b>6.3.4 Проведение С-витаминизации третьих блюд</b>						
Третьи блюда (компоты, кисели)	- количество добавления витамина С (аскорбиновой кислоты) - температура третьих блюд до введения препарата	Каждая партия  Инструментальный: Мерная емкость, Термометр для готовых блюд	Повар, ответственный за проведение витаминизации	Инструкция изготовителя по применению препарата.  РИ.05	Журнал проведения витаминизации	<b>Коррекция:</b> 1. Изолировать и утилизировать продукцию с превышенной дозой препарата 2. Внести изменения в меню <b>Корректирующие действия:</b> 1. Повторное обучение персонала
<b>6.4 Контроль качества и безопасности готовой продукции (допуск к реализации)</b>						

Бракераж	- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах); - контроль массы готовых блюд и изделий	Каждая партия Органолептический, Инструментальный (весы)	Бракераж- ная комиссия	МР 2.3.6.0233-21 ТК, ТТК, РИ.07	Журнал бракеража готовой продукции	<b>Коррекция:</b> 1. Направить на доработку (доведение до готовности, до вкуса) 2. В случае невозможности доработки: - Запрет к реализации; - Поставить в известность заведующего - Изолировать, списать и утилизировать несоответствующую продукцию. - Внести изменения в меню
1	2	3	4	5	6	7
						<b>Корректирующие действия:</b> 1. Проверка работоспособности оборудования 2. Проверка наличия и актуальности технологической документации 3. Повторное обучение повара
Суточная проба (объем, условия и сроки хранения)	- Соблюдение правил стерилизации емкостей для отбора проб; - Объем, условия и сроки хранения	Каждая партия Инструментальный (весы, мерная посуда)	Повар, ответствен- ный за отбор	МР 2.3.6.0233-21 РИ.08	Маркировка емкостей  Журнал контроля температуры в холодильном оборудовании	<b>Коррекция:</b> 1. Провести повторный отбор проб (при возможности) <b>Корректирующие действия</b> 1. Изолировать и списать пробы: - без маркировки; - отобранные в несоответствующем объеме; - хранящиеся в несоответствующих условиях хранения 2. Повторное обучение персонала
<b>6.5 Реализация готовой продукции</b>						
Условия реализации	- температура и сроки реализации готовой продукции; - условия и сроки доставки в групповые буфетные - наличие инвентаря для раздачи	каждая партия  визуальный, инструментальный (термометры)	Повар, ответствен- ный за раздачу; Помощник воспитателя в группе дошкольног	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТК, ТТК  РИ.06	Бракеражный журнал (графа «Примечание ») Маркировка емкостей для доставки	<b>Коррекция:</b> 1. Информировать заведующего МБДОУ/координатора группы ХАССП 2. Изолировать и утилизировать продукцию в случае несоблюдения сроков и температуры реализации. <b>Корректирующие действия</b>



			о воспитания			1. Провести внеплановое ТО и/или ремонт оборудования в линии раздачи 2. Заменить изотермические емкости для доставки 3. Провести повторное обучение персонала.
<b>6.6 Контроль рациона питания</b>						
Рацион питания	Контроль норм потребления пищевых продуктов	Каждые 10 дней	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Утвержденное меню	Ведомость контроля за рационом питания	<b>Корректирующие действия:</b> - корректировка меню
	Инструкция по мытью					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>6.7 Контроль соблюдения питьевого режима</b>						
Вода питьевая	- время кипячения воды; - температура кипяченой воды - сроки замены кипяченой воды (3 часа);	Постоянно  Визуальный, инструментальный (часы, термометр)	Работник, ответственный за обеспечение питьевого режима	МР 2.3.6.0233-21 РИ.09	График смены кипяченой воды	<b>Коррекция:</b> - довести температуру кипяченой воды до требуемой; - утилизировать воду с признаками недоброкачества; <b>Корректирующие действия:</b> - повторное обучение персонала
<b>6.6 Контроль соблюдения режимов мытья и обработки кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды и приборов</b>						
Кухонная посуда и инвентарь Столовая посуда	- приготовление дезинфицирующих растворов	Ежедневно до начала мытья и обработки	Мойщик посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20  СИ.06, СИ.07	Журнал разведения дезинфицирующих средств	<b>Коррекция:</b> - информировать руководство - провести повторную обработку посуды - изолировать посуду и инвентарь с повреждениями. <b>Корректирующие действия:</b> - лабораторный контроль эффективности дез.средств - замена дез.средств - утилизация и списание поврежденной посуды - замена посуды.
	- срок хранения дезинфицирующих растворов	Инструментальный (мерный стакан, термометр)				
	- температура горячей воды в мочных ваннах	Постоянно в процессе обработки посуды и 1 раз в месяц во время генеральной уборки				
	- наличие повреждений (сколы, трещины, деформация)					
<b>6.7 Контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b>						

<p>Помещения пищеблока и буфетной-раздаточной в группе</p>	<p>- качество текущих уборок; - кратность и качество генеральных уборок; - контроль работы бактерицидных ламп и соблюдения режимов обеззараживания; - отделка производственных помещений (состояние стен, потолков, дверей) - наличие и состояние условий для соблюдения гигиены персонала</p>	<p>Ежедневно, еженедельно – для текущей уборки 1 раз в месяц - для генеральной уборки (до конца 2021 года – еженедельно)  Не реже 1 раза в месяц</p>	<p>Уборщик помещений  Группа ХАССП (в рамках программы внутренних проверок)</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 СанПиН 1.2.3685-21 МУ 2.3.975-00  ДП ХАССП 04 СИ.01, СИ.02</p>	<p>Журнал-график генеральных уборок; Журнал учета работы бактерицидных ламп.</p>	<p><b>Коррекция:</b> - повторная уборка;  <b>Корректирующие действия:</b> - замена плафонов на осветительных приборах; - ремонт/замена бактерицидных ламп - ремонт помещений - приобретение средств для гигиены персонала с учетом необходимого запаса. - установка недостающих раковин;</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
	<p>(бытовое помещение, шкаф для санитарной одежды, раковины для мытья рук, мыло, дезинфицирующие средства, одноразовые полотенца); - наличие идентификационных табличек с обозначением названия помещения; - наличие необходимого запаса моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение условий хранения; - соблюдение инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов; - соблюдение правил маркировки, хранения и применения уборочного инвентаря</p>				<p>Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расходования дезинфицирующих средств;  План-смета на ремонт  Контрольный лист/ Протокол/отчет ВП</p>	<p>- увеличение кратности лабораторных исследований (смывов); - закупка дезинфицирующих и моющих средств; - закупка уборочного инвентаря - и др.</p>
<p>Инженерно-технические системы (энерго,-тепло, - водоснабжение,</p>	<p>- контроль работоспособности инженерных систем; - наличие в производственных ваннах воздушного разрыва струи не менее 20 мм от верха приемной</p>	<p>Перед началом учебного года и не реже 1 раза в месяц (системы приточно-вытяжной</p>	<p>Завхоз</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Отчет/служебная записка  План-смета на ремонт</p>	<p><b>Корректирующие действия:</b> - замена плафонов на осветительных приборах - ремонт и/или замена инженерных систем</p>

канализация, вентиляция)	воронки до подключения к канализации; - температура горячей воды; - работоспособность водонагревательных устройств; - исправность осветительных приборов, наличие защитных плафонов; - ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции	вентиляции – 1 раз в год)				- замена водонагревательных устройств
--------------------------	---	---------------------------	--	--	--	---------------------------------------

	2	3	4	5	6	7
Оборудование	- состояние и работоспособность производственного оборудования (технологического, холодильного); - размещение оборудования, обеспечивающее поточность ТП и возможность санитарной обработки	Перед началом учебного года и далее – в соответствии с графиком ТО	Завхоз  Группа ХАССП	Эксплуатационная документация на оборудование  ДП.ХАССП.06	Журнал-график ТО  Договор на ремонт и ТО	<b>Корректирующие действия:</b> - ремонт оборудования; - перепланировка размещения оборудования; - закупка нового оборудования - списание и утилизация оборудования
Дезинсекция	Наличие насекомых в помещениях пищеблока	Профилактика – ежедневно  Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости	ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Бурятия»	СП2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21  ДП.ХАССП.05	Журнал учета работ по дезинсекции и дератизации	<b>Корректирующие действия</b> - проверка помещений на наличие незакрытых отверстий, щелей, устранение в случае обнаружения; - проверка/замена сеток на окнах; - увеличение кратности мероприятий по дезинсекции, дератизации
Дератизация	Наличие грызунов и следов их жизнедеятельности в помещениях пищеблока и прилегающей территории	Профилактика – ежедневно  Обследование – ежемесячно.  Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Бурятия»			
<b>6.8 Удаление отходов</b>						

Пищевые отходы	- наличие и условия размещения промаркированных емкостей; - своевременность удаления из производственных помещений (при заполнении не более 2/3 объема) - соблюдение правил обработки и хранения емкостей для пищевых отходов	Постоянно	Повар	СП2.4.3648-20 СанПиН 2.1.3684-21 ДП.ХАССП.09 СИ.08	Журнал приготовления дез.растворов	<b>Корректирующие действия</b> - корректировка размещения емкостей для пищевых отходов; - повторное обучение персонала
ТБО, ЖБО	- наличие контейнерной площадки с твердым покрытием на расстоянии не менее 20 м от пищеблока - наличие контейнеров с крышками - контроль заполняемости контейнеров,	По графику вывоза отходов, но не реже двух раз в неделю	Завхоз	СП2.4.3648-20 СанПиН 2.1.3684-21 ДП.ХАССП.09	График вывоза отходов, Договор на вывоз ТБО, ЖБО	<b>Корректирующие действия</b> - увеличение кратности обработки контейнерной площадки и контейнеров; - увеличение кратности вывоза ТБО, ЖБО - повторное обучение персонала
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
	- кратность санитарной обработки контейнеров и контейнерных площадок; - кратность вывоза отходов					
<b>6.9 Контроль личной гигиены, здоровья и обучения персонала</b>						
Личная гигиена персонала	Наличие, состояние, хранение и использование санитарной одежды	ежедневно	Завхоз	СанПиН2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ДП.ХАССП.03 СИ.09, СИ.10, СИ.11	Журнал обучения персонала	<b>Корректирующие действия:</b> - приобретение санитарной одежды, перчаток, масок; - отстранение от работы персонала, не соответствующего правилам личной гигиены; - повторное обучение персонала правилам поведения на пищеблоке;
	Наличие одноразовых перчаток, масок, масок, правила утилизации					
	Наличие средств для мытья и дезинфекции рук					
	Наличие медицинской аптечки на пищеблоке					
Соблюдение правил личной гигиены (маникюр, ювелирные украшения, личные предметы и пр.)						
Состояние здоровья персонала, допуск в помещения пищеблока посторонних	Наличие у работников пищеблока признаков инфекционных заболеваний, гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела	ежедневно	Повар		Гигиенический Журнал	<b>Корректирующие действия:</b> - отстранение работника от работы; - направление для прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения - направление в медицинское учреждение для лечения (при
	Прохождение бесконтактной термометрии					

лиц	своевременность прохождения предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских обследований	1 раз в год	Заведующий МБДОУ	Приказ от 31.12.2020 Минтруда и Минздрава РФ № 988н/1420н	Медицинские книжки График медицинских осмотров	необходимости)
Гигиеническое обучение и аттестация персонала	Своевременность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации			Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20		

1	2	3	4	5	6	7
<b>6.10 Управление средствами мониторинга</b>						
Средства измерений	- наличие необходимого количества исправных средств измерений в соответствии с процессами мониторинга и измерений, с учетом применения раздельного измерительного оборудования для сырой и готовой продукции; - соответствие характеристик средств измерений (диапазон, точность) измерительным задачам; - контроль применения стеклянных ртутных термометров (не допускается) - наличие действующей поверки/калибровки	Ежегодно перед началом работы пищеблока и далее 1 раз в квартал	Заведующий МБДОУ	Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ	График поверки/калибровки	<b>Корректирующие действия:</b> - замена неисправных или несоответствующих средств измерений; - внеочередная поверка/калибровка;

**7. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством в соответствии с осуществляемой образовательной организацией деятельностью:**

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

п/п			
1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	Завхоз
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Завхоз
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	каждая партия	Завхоз
4	Журнал контроля технологических процессов	при каждом приготовлении изделий из мяса, рыбы, блюд из творога и яиц	повар
5	Журнал бракеража готовой продукции	ежедневно перед реализацией	Бракеражная комиссия
6	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	при каждом проведении	повар
7	Журнал учета суточных проб	ежедневно	повар
8	Журнал-график технического обслуживания и ремонта оборудования пищеблока	В соответствии с графиком, но не реже одного раза в квартал	Завхоз
9	Журнал-график санитарной обработки холодильного оборудования	В соответствии с графиком, но не реже одного раза в 10 дней	Уборщик помещений
10	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно до начала работы	Заведующий
11	Журнал-график генеральных уборок	ежемесячно	Уборщик помещений
12	Журнал учета дезинфицирующих средств	ежедневно	Заведующий
13	Журнал разведения дезинфицирующих средств	ежедневно	Заведующий
14	Журнал учета работ по дезинсекции и дератизации	По факту	Завхоз
15	Журнал контроля работы бактерицидных установок	ежедневно	Повар
16	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
17	Журнал обучения работников	По плану обучения и по факту	Заведующий МБДОУ
18	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий МБДОУ
19	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза в три часа	Повар
20	График поверки средств измерений	1 раз в год	Завхоз

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование аварийных ситуаций</b>	<b>Сроки извещения</b>	<b>Наименование извещаемой службы, телефон</b>	<b>ФИО ответственного исполнителя</b>
1	Возникновение инфекционных заболеваний /подозрение/	немедленно	Филиал ФБУЗ «Центр, гигиены и эпидемиологии в РБ Баргузинском районе 41-7-89; 03	Медсестра Нимаева Н.Б.
2	Пищевое отравление /подозрение/	немедленно	Скорая помощь, 03	Медсестра Нимаева Н.Б.
3	Возникновение пожара	немедленно	Пожарная охрана, 01, 010	Заведующий, завхоз и сотрудники.
4	Отключение электроэнергии	В течение 1 часа	с. Курумкан, РЭС 41-7-44, 41-1-30	Заведующий Будаева Б.Б.
5	Авария теплоснабжения	Немедленно в зимнее время	ООО «Универсал»	Заведующий Будаева Б.Б.
6	Авария канализационной системы	немедленно	ООО «Универсал»	Заведующий Будаева Б.Б.
7	Отключение водоснабжения	немедленно	ООО «Универсал»	Заведующий Будаева Б.Б.
8	Выход из строя технологического оборудования	немедленно	Курумканское РУО, 42-1-11	Заведующий Будаева Б.Б.
9	Травмы работников пищеблока, полученные на рабочем месте	немедленно	Скорая помощь, 03	Заведующий Будаева Б.Б.
10	Нарушение технологии приготовления пищи	немедленно	Филиал ФБУЗ «Центр, гигиены и эпидемиологии в РБ Баргузинском районе 41-7-89; 03	Заведующий Будаева Б.Б. Завхоз Жигжитова Т.К.

### 9. Перечень заключенных договоров

Договор	Номер	Дата	Срок действия	Контрагент
Договор на проведение лабораторных исследований (измерений)	42/ЛПК	05.04.2022	31.12.2022	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Баргузинском районе
Договор на оказание услуг с ТКО	230150002951	01.03.2022	31.12.2022	«Экоальянс»
Договор на электроснабжение		01.01.2022	31.12.2022	АО Читаэнергосбыт
Договор на услуги ассенизационной машины	03-28-03	01.01.2022	31.12..2022	ИП Петренко А.В.
Договор на теплоснабжение	03-11-01	01.01.2022	31.12.2022	ИП Петренко А.В.
Договор на водоснабжение	03-11-02	01.01.2022	31.12.2022	ИП Петренко А.В.
Договор на проведение мед услуг	33	03.06.2022	31.12.2022	ГБУЗ Республиканская клиническая инфекционная больница
Договор на проведение медосмотров	3/20	06.08.2022	31.12.2022	ГБУЗ Курумканское ЦРБ
Договор о сотрудничестве образовательной организации и государственных медицинских организации	б/н	17.01.2022	31.12.2022	ГБУЗ Курумканское ЦРБ
Договор на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию	28	19.01.2022	31.12.2022	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Баргузинском районе
Договор на гигиен обучение	№7	29.12.2021	31.12.2021	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Баргузинском районе
Договор поставки мяса	б/н	01.12.2021	01.12.2022	ООО «ЗМК»
Договор на поставку продуктов питания	б/н	01.09.2022	31.12.2022	ИП «Ешонова И.Б.»
Договор поставки хлеба	б/н	11.01.2022	31.12.2022	ИП «Цырендоржиев М.Д»



