


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 6 «Малышка» общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением физического развития воспитанников Городского округа
Закрытое административно-территориальное образование Комаровский
Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий


С.В. Молоканова

07.06. 2021

М.п.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
в пищеблоке детского сада**

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 2 из 23

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19
8.	Ответственность и полномочия	20
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	21

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 3 из 23

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6 «Малышка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников Городского округа Закрытое административно-территориальное образование Комаровский Оренбургской области
Сокращенное наименование МБДОУ	«Д/с № 6 «Малышка»
Юридический адрес и адрес места нахождения пищеблока	462781, Оренбургская обл., ЗАТО Комаровский, пос. Комаровский, улица Комарова, дом № 14а
Руководитель: ФИО, должность	Заведующий Молоканова Светлана Валерьевна
телефоны	8 (35368) 2-19-88
e-mail	doubmalyshka@yandex.ru
ОГРН, ИНН	1025602138210, 5618005554

Информация о производстве

Пищеблок детского сада работает с 1965 года, находится в центральной части одноэтажного здания детского сада.

В пищеблоке детского сада имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 3 раковина для мытья рук – 2 производственных столов – 4 электромясорубка – 2 холодильников - 3
Овощной участок для обработки овощей Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 2 производственных столов – 1 овощерезка – 1
Участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная – 1
Горячий цех Оборудование	Электроплита - 3 электросковорода – 1 жарочный шкаф – 3 производственных столов – 3 раковина для мытья рук – 2 холодильник - 1
Мучной участок Оборудование	Пекарский шкаф - 3 производственных столов – 1

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 4 из 23

	раковина для мытья рук – 1 моечная ванна- 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн - 2 Стеллажей – 3 водонагреватель - 1
Складские помещения	Стеллажей – 4 Холодильники – 1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкафы и вешалки для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 2
Туалет с раковиной для мытья рук имеется	

1.2. Схема расположения производственных помещений пищеблока с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов.

Холодное и горячее водоснабжение централизованные. Канализация центральная, подключённая к существующим сетям. Отопление водяное централизованное.

Вентиляция приточно-вытяжная. Имеется местная локальная вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 6 «Малышка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников Городского округа Закрытого административно-территориального образования Комаровский Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

3. Общие положения

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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в пищеблоке с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания,

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 5 из 23

вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 6 из 23

3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю(надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	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»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.10.	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.11.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.12.	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.13.	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.14.	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.15.	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.16.	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.17.	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.18.	СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.19.	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.20.	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.21.	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 7 из 23

5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	М УК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3.	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6.	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7.	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8.	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10.	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11.	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 8 из 23

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно План	помещений	Заведующий
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно План	помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Заведующий
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Зам. заведующего по АХЧ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 9 из 23

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состояний помещений	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Заведующий
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Зам. заведующего по АХЧ
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Зам. заведующего	по АХЧ
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
		Чистка, протирка систем вентиляции. Контроль воздухозаборников на предмет отсутствия повреждений.	По мере необходимости	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Зам. заведующего по АХЧ
		Контроль работы системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации	Зам. заведующего по АХЧ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 10 из 23

				зации, освещения и помещений	
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Зам. заведующего по АХЧ
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Повара
			перед первичной эксплуатацией и после ремонта	Визуальный контроль	Специалист по оборудованию
		Проведение поверки средств измерений	Согласно графика поверки	Паспорт на средства измерений Свидетельства о поверке	Зам. заведующего по АХЧ
		Осмотр столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря на наличие сколов, трещин	Ежедневно	Визуальный контроль	Зам. заведующего по АХЧ, Повара Кухонные работники
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	Зам. заведующего по АХЧ Медсестра

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 11 из 23

	Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Зам. заведующего по АХЧ Медсестра
	Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Визуальный контроль маркировки инвентаря	Зам. заведующего по АХЧ
	Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Зам. заведующего по АХЧ
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Зам. заведующего по АХЧ Медсестра
	Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медсестра
	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль Медсестра	
6. Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Медсестра

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 12 из 23

		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Медсестра
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Медсестра
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Медсестра
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Зам. заведующего по АХЧ
7.	Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	по АХЧ
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Зам. заведующего
8.С	ращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Зам. заведующего по АХЧ
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно в	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	
		Очистка и санитарная обработка ем-	Постоянно	График вывоза отходов	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 13 из 23

		костей для ТКО			
		Передача на утилизацию люминисцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации.	Зам. заведующего по АХЧ
9. Управление закупками. Входной контроль.		Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Кладовщик учетчик
		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки	Каждая партия	Визуальный контроль	Кладовщик
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе Условия договора	Заведующий Кладовщик
		Оценка и одобрение поставщиков	Постоянно	По результатам входного контроля сырья, продуктов, материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и материалов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал учета несоответствующей продукции.	Заведующий Кладовщик Шеф-повар Учетчик
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 14 из 23

	продукции	размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).		учета температурного режима холодильного оборудования.	
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Заведующий Зам. заведующего по АХЧ
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.	Кладовщик повара
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Кладовщик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 15 из 23

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Кладовщик Учетчик

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 16 из 23

Контроль на этапах технологического процесса						
2.	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Кладовщик Шеф-повар
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	повара
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия н	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Зам. заведующего по АХЧ, учетчик, Специалист по ОТ
Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год по 1 наим. блюд (февраль, сентябрь)	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Шеф-повар Медсестра

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 17 из 23

			<p>Физико- химические исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - С витаминизация - эффективность тепловой обработки - калорийность обеда определение соответствия фактического химического состава расчетным данным 	<p>2 раза в год по 1 наим (февраль, сентябрь)</p> <p>2 раз в год по 1 наим (февраль, сентябрь)</p> <p>2 раза в год (февраль, сентябрь)</p>	<p>Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика</p>	<p>Шеф-повар Медсестра</p>
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	<p>Объекты: производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)</p>	<p>смывы на БГКП</p> <p>смывы на яйца гельминтов</p>	<p>2 раза в год (февраль, сентябрь) по 10 смывов</p> <p>2 раза в год (февраль, сентябрь) по 10 смывов</p>	<p>Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика</p>	<p>Шеф-повар Медсестра</p>
8.	Производственная среда	<p>Условия труда на рабочем месте</p>	<p>Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений</p>	<p>1 раз в 5 лет</p>	<p>Договор с организацией, имеющей лицензию Протоколы ЛИ Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда</p>	<p>Заведующий</p>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 18 из 23

			Микроклимат - температура воздуха - относительная влажность - скорость движения воздуха	2 раза в год (февраль, сентябрь)	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ	Заведующий
			Освещенность на рабочих местах повара и в моечной	1 раз в год сентябрь		
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Микробиологичес киепоказатели СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ	Шеф-повар Медсестра

Исследование почвы: песок на гельминтологические исследования

№	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество	исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	Яйца гельминтов и цисты простейших	1 проб	а 1 раз в год	май	1 проба	Договор с испытательной лабораторией, Протоколы ЛИ	Заместитель Заведующего по АХЧ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 19 из 23

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. 83536820781 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 20 из 23

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский Оренбургской области и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

8.2. Свидетельством принятых обязательств является **политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоке.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала пищеблока возлагается на заведующего. Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоке назначен шеф-повар, Приказ № 3/2-о от 20.01.2021.

Заведующий несет ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 16/1-0 от 28.04.2021.

Отчет о проведении производственного контроля предоставляется заведующим по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

8.5. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

- Заведующий
- Заместитель заведующего по АХЧ
- Повара - 4
- Кухонные работники - 3
- Кладовщик
- Учетчик
- Специалист по ОТ и ТБ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 21 из 23

9. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	медсестра	Медицинский кабинет
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	медсестра	Медицинский кабинет
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кладовщик Пищеблок	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Кладовщик склад	
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	учетчик склад	
Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство	Кладовщик склад	
Журнал учета несоответствующей продукции	Кладовщик склад	
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	повар	кухня
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Учетчик пищеблок	
Журнал С-витаминации блюд и напитков	учетчик пищеблок	
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	медсестра	Медицинский кабинет
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	медсестра	Пищеблок
Журнал учета работы бактерицидных ламп	медсестра	Пищеблок
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	завхоз пищеблок	
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	Зам. заведующего по АХЧ	пищеблок
Журнал учета аварийных ситуаций	Зам. заведующего по АХЧ	Кабинет
Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке	Зам. заведующего по АХЧ	Кабинет
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Учетчик	Кабинет
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Специалист по ОТ и ТБ	Кабинет
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Специалист по ОТ и ТБ	Кабинет

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 22 из 23

*Примечание: Журналы и папки можно вести на бумажном носителе и/или в электронном виде (на электронном носителе).***ПЕРЕЧЕНЬ ПАПЕК**

Наименование папок	Номер
Протоколы лабораторных исследований выпускаемой продукции, воды, смывов, акты отбора.	П-01
Протоколы инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.	П-02
Медицинские книжки работников	П-03
Документы на оборудование (технические паспорта, документы подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами) Инструкции по работе оборудования и измерительных приборов.	П-04
Рецептуры, технологические карты и технико-технологические карты	П-05
Документы о подтверждении соответствия сырья требованиям НД	П-06
Поступление моющих и дезинфицирующих средств	П-07
Инструкции по охране труда и ТБ	П-08

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБДОУ «Д/с № 6 «Малышка» ЗАТО Комаровский
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 23 из 23

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
3	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
4	Инструкция о правилах мытья рук
5	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
6	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
7	Инструкция по санитарной обработке оборудования
8	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
9	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
10	Инструкция о правилах личной гигиены
11	Инструкция по обработке яиц
12	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
13	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
14	Инструкция о контроле за вредителями
15	Инструкция по уборке помещений
16	Инструкция об удалении отходов
17	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда
18	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
19	Инструкция по отбору суточной пробы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522326

Владелец Молоканова Светлана Валерьевна

Действителен с 06.12.2022 по 06.12.2023