


**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
Банниковская

общеобразовательная школа

 Сливка



26 г. № 3

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**структурных подразделений и филиала муниципального**  
**автономного общеобразовательного учреждения Банниковская**  
**средняя общеобразовательная школа**  
*(разработано на основе принципов ХАССП (НАССР))*

Банниково, 2026



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I</b>	4
1.1. Общие положения	4
Паспорт программы производственного контроля	5
1.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
<b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b>	7
2.1. 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	8
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	8
2.3. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность человека	9
2.4. 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	10
2.5. 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	17
<b>Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>	18
3.1. Общие положения	18
3.2. Анализ рисков возникновения опасных факторов при производстве пищевой продукции	19
3.3. Критические контрольные точки процесса производства (изготовления) пищевой продукции	45
3.4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	45
3.5. Установление системы мониторинга критических контрольных точек	46
3.6. Установление корректирующих действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений критических контрольных точек	46
3.7. Установление процедур проверки системы ХАССП	47
3.8. Лабораторные исследования и испытания в процессе производственного контроля	48

3.9.	Соблюдение в полном объеме плана мероприятий производственного контроля	49
3.10.	Документирование и запись процесса производственного контроля на основе принципов ХАССП	51
	<b>Раздел IV. Заключение</b>	52
	<b>Приложения</b>	53
	Приложение №1 Нормативно-правовые документы	54
	Приложение №2 План схема пищеблока с перечнем оснащения	57
	Приложение №3 Журнал бракеража готовой продукции	58
	Приложение №4 Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	58
	Приложение №5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	58
	Приложение №6 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	58
	Приложение №7 Гигиенический журнал для сотрудников	59
	Приложение №8 Ведомость контроля за рационом питания	59
	Приложение №9 График выдачи готовой продукции	60
	Приложение №10 Перечень пищевой продукции недопустимых при организации питания детей	61
	Приложение №11 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)	63
	Приложение №12 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)	64
	Приложение №13 Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности	65
	Приложение №14 Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд	67
	Приложение №15 Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности	71
	Приложение №16 Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	73
	Приложение №17 Рабочие листы ХАССП	75
	Приложение №18 Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению	80
	Приложение №19 Система контроля и анализ качества критических контрольных точек	81
	Приложение №20 Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ)	86

## 1.1. Общие положения

**Программа** производственного контроля структурных подразделений и филиала муниципального автономного общеобразовательного учреждения Банниковская средняя общеобразовательная школа (далее – Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельные участки;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

**Цель производственного контроля:** осуществление контроля соблюдения требований санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность всех участников образовательного процесса ДООУ (от биологических, химических, физических и иных факторов).

**Задачи производственного контроля:**

- соблюдение требований санитарных правил, контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации;
- определения ответственных лиц и возложение соответствующих обязанностей и определения функций в процессе организации производственного контроля.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1)

## Паспорт программы:

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Банниковская средняя общеобразовательная школа (МАОУ Банниковская СОШ).</i>
Тип объекта:	<i>Образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей;</i>
Режим работы Учреждения	<i>Пятидневная рабочая неделя с 07. 30 до 16. 30 часов, 9 часов.</i>
Юридический адрес:	<i>627551, Тюменская область, Абатский район, с. Банниково, ул. Центральная, 4</i>
Фактический адрес:	<i>627551, Тюменская область, Абатский район, с. Банниково, ул. Центральная, 1;  627550, Тюменская область, Абатский район, с. Шевырино, ул. Маслова, 16;  627553, Тюменская область, Абатский район, п. Майский, ул. Дорожная, 15;  627553, Тюменская область, Абатский район, п. Партизан, ул. 8 марта, 27;  627554, Тюменская область, Абатский район, п. Ленинка, ул. Ленина, 27;  627560, Тюменская область, Абатский район, с. Конеево, ул.Маслозаводская,33.</i>
<b>Характеристика зданий</b>	
Тип строения	<i>Детский сад «Аленушка» СП МАОУ Банниковская СОШ,с. Банниково Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание с подвальным помещением</i>
Площадь	<i>677,2 кв.м</i>
Тип строения	<i>с.. Шевырино</i>

	<i>Детский сад «Зернышко» СП МАОУ Банниковская СОШ, с.Шевырино; Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание с подвальным помещением</i>
Площадь	<i>588, 0 кв.м</i>
Тип строения	<i>Детский сад «Аленка» Ф МАОУ Банниковская СОШ, п. Майский Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание, без подвального помещения</i>
Площадь	<i>614,4 кв.м</i>
Тип строения	<i>Детский сад «Аленушка» СП МАОУ Банниковская СОШ, п. Партизан Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание, без подвального помещения</i>
Площадь	<i>355,8 кв. м</i>
Тип строения	<i>Детский сад «Солнышко» СП МАОУ Банниковская СОШ п. Ленинка Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание, с подвальным помещением</i>
Площадь	<i>677,2 кв.м</i>
Тип строения	<i>с. Конеево Отдельно стоящее типовое, двухэтажное здание, с подвальным помещением</i>
Площадь	<i>569,0 кв.м</i>
Оборудование	<i>Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование цехов пищеблока</i>
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к муниципальной сети канализации</i>

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

Должность сотрудника	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Директор	<p>- общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, в том числе контроль за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";</p> <p>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>
Заведующий	<p>- общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, в том числе контроль за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>
Повар	<p>Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания</li> <li>- III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов;</li> <li>- IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов;</li> <li>- V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов;</li> <li>- VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий (пункт 7.1);</li> <li>- VIII. Особенности организации общественного питания детей</li> </ul>
Кладовщик	<p>Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания</li> <li>- III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов;</li> <li>- IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов;</li> <li>- V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов;</li> </ul>
Старший воспитатель	<p>- общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, в том числе контроль за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>

**Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)**

**2.1. 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**

<b>№</b>	<b>Объект (вид) контроля</b>	<b>Показатели (параметры) контроля</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета результатов</b>
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	групповые, физкультурно – музыкальный зал, кабинет учителя – логопеда, медицинский кабинет – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 8-03, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический контроль	2 раза в год (май, август)	1 проба из песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол

4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	БГКП-ежеквартально, Смывы на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших – 1 раз в год	Игрушки, мебель, ковры, постельное белье, батареи, пол, шторы, подоконники, ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков	СанПиН 3.3686-21	Протокол
5	Качество питьевой воды	Микробиологическое исследование	Ежеквартально	1 проба	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

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

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат сотрудники по следующим должностям:

	Должность	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
1	2	3	4
1	Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1 раз/2 года	
3	Воспитатель	1 раз/2 года	
4	Кладовщик	1 раз/ год	
5	Помощник воспитателя	1 раз/ год	
6	Машинист по стирке белья	1 раз/2 года	
7	Охранник , Сторож	1 раз/2 года	
8	Повар	1 раз/год	
9	Уборщица служебных помещений	1 раз/2 года	
10	Дворник	1 раз/2 года	

## 2.3. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека

### Работа:

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Документ
Тяжесть трудового процесса	Повар	6	Отчет о специальной оценке условий труда от 06.06.2022 г.

Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке белья	6	Отчет о специальной оценки условий труда от 06.06.2022 г.
Тяжесть трудового процесса	Дворник	6	Отчет о специальной оценки условий труда от 06.06.2022 г.
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, машинист по стирке белья	24	Инструкции о применении моющих средств
Хлорные соединения («альпихлор», «сульфохлоронтин»)	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, машинист по стирке белья	24	Инструкции о применении дезинфицирующих средств

**Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия серия 72 П 01 № 0007111, регистрационный номер 176, выданная Департаментом образования и науки Тюменской области от 30.04.2015 г., срок действия - бессрочно

**2.4. 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	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>1. Контроль соблюдения санитарных требований к участку образовательного учреждения</b>			
1.1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Заведующий, старший воспитатель

1.2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного	Заведующий, старший воспитатель
1.3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз твердых бытовых отходов -	Заведующий, старший
1.4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	- Частичная замена песка 1 раз в год (май), перед началом летней оздоровительной кампании. - Полная замена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показателей)	Заведующий, старший воспитатель
<b>2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ДОУ</b>			
2.1.	Состояние овощехранилищ, складских, подвального помещений, прачечных и основных зданий Учреждения	Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации.	Заведующий, старший воспитатель
2.2.	Состояние кровли, фасада зданий, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующий, старший воспитатель
2.3.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие	Заведующий, старший воспитатель
2.4.	Соблюдение теплового режима в Учреждении	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь—июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий, старший воспитатель
2.5.	Соблюдение воздушного режима в Учреждении. Система вентиляции	- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного	Заведующий, старший воспитатель

2.6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН.	Заведующий, старший воспитатель
2.7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заведующий, старший воспитатель
2.8.	Питьевая вода	- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (кипяченая вода). - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	Заведующий, старший воспитатель
2.9.	Естественное и искусственное освещение	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (2 раза в год в теплое и холодное время года)	Заведующий, старший воспитатель
<b>3. Контроль состояния оборудования помещений для работы с детьми</b>			
3.1.	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Заведующий, старший воспитатель, Воспитатели  Помощники воспитателей

3.2.	Уголки и зоны природы	Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Заведующий, старший воспитатель
3.3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	- Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. - Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН - Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	Заведующий, старший воспитатель
3.4.	Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. - Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Заведующий, старший воспитатель
3.5.	Постельное белье, салфетки, полотенца	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. - Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);	Заведующий, старший воспитатель
3.6.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Заведующий, старший воспитатель
<b>4. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию помещений и оборудования прачечной</b>			
4.1.	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий, старший
4.2.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Заведующий, старший воспитатель

4.3.	Маркировка оборудования и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заведующий, старший воспитатель
<b>5. Контроль соблюдения санитарных требований к организации режима дня и учебных занятий</b>			
5.1.	Посещаемость в группах	Количество детей: — в группах раннего возраста — в дошкольных группах	Заведующий, старший воспитатель
5.2.	Распорядок дня и циклограмма занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением распорядка дня и циклограммы занятий	Заведующий, старший воспитатель
5.3.	Требование к организации физического воспитания	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней	Заведующий, старший воспитатель
5.4.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Заведующий, Старший воспитатель
5.5.	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	- Комплектование групп согласно Правилам приема в ДДУ. - Прием детей в ДДУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты	Директор Заведующий, Старший воспитатель
<b>6. Контроль соблюдения санитарных требований к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
6.1.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	Заведующий, Старший воспитатель
6.2.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Заведующий, Старший воспитатель

6.3.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. - Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, групповые помещения и пр.)	Заведующий, Старший воспитатель
6.4.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Заведующий, Старший воспитатель
<b>7. Контроль соблюдения санитарных требований к организации питания воспитанников</b>			
7.1.	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий, Старший воспитатель
7.2.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Заведующий, Старший воспитатель
7.3.	Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и т.д.)	Заведующий, Старший воспитатель
7.4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Заведующий, Старший воспитатель кладовщики
7.5.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заведующий, Старший воспитатель
7.6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Заведующий, Старший воспитатель
7.7.	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Заведующий, Старший воспитатель
7.8.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие	На каждую партию товара	Заведующий, Старший воспитатель кладовщики
7.9.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока.	Заведующий, Старший воспитатель
<b>8. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в пищеблоке</b>			

8.1.	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд Исследование по санитарно-химическим микробиологическим показателям (1 раз в квартал)	Заведующий, Старший воспитатель
8.2.	Исследование готовых блюд на калорийность и полноту вложения	Исследование по санитарно-химическим микробиологическим показателям (1 раз в год)	Заведующий, Старший воспитатель
8.3.	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год и по эпидситуации)	Заведующий, Старший воспитатель
8.4.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год и по эпидситуации)	Заведующий, Старший воспитатель
8.5.	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год и по эпидситуации)	Заведующий, Старший воспитатель
8.6.	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год и по эпидситуации)	Заведующий, Старший воспитатель
<b>9. Контроль соблюдения санитарного состояния и содержания образовательного учреждения</b>			
9.1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок помещений Учреждения	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз Заведующий, Старший воспитатель
9.2.	Режим ежедневных уборок помещений Учреждения	Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз Заведующий, Старший воспитатель
9.3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз Заведующий, Старший воспитатель
9.4.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в Учреждении	Завхоз Заведующий, Старший воспитатель
10.5.	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжке	Завхоз Заведующий, Старший воспитатель

**2.5. 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**

**Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

**3.1. Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП в условиях муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) и организации производственного контроля в Учреждении с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points), а также регламентирует организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

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.

Руководство и работники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1).

### **3.2. Анализ рисков возникновения опасных факторов при производстве пищевой продукции**

Выделяются следующие виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, существует следующий перечень критических контрольных точек, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля:

**1.3. Биологические опасности.** Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**1.4. Химические опасности.** Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

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

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта оценивается с занесением в таблицу:

- вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая;

- тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Таблица 1

## Риски возникающие в процессе производства пищевой продукции

п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Ф	1	2	+
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	2	+
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортной ленты).	Ф	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, по-	Ф	2	3	+

9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах	Ф	2	3	+
10	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции	ФБХ	2	2	-
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие на органолептические показатели продукции.	Х	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	Х	2	2	+
15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений.	Х	2	3	+
		Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары.				
		Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека.				
16	Свободный хлор и его соединения	Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека, аллергические реакции.	Х	1	3	+
17	Пищевые добавки (улучшители)	Могут вызывать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме	Х	1	2	-

18	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных	Х	2	2	-
19	КМАФАнМ (мезофильноаэробные, факультативноанаэробные м/о)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	Б	2	3	+
20	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.	Б	2	3	+
21	S. aureus	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	Б	2	3	+
22	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	Б	2	3	+
23	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	Б	2	3	+

24	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. <i>Proteus mirabilis</i> является причиной раневых инфекций. <i>Proteus vulgaris</i> присутствует в	Б	2	3	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина - животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем.	Б	2	2	+
28	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения.	Ф	2	1	-

## Риски возникающие в процессе использования сырья и ингредиентов

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/ серьезность опасности/ риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Мука пшеничная хлебопекарная	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b> Не выявлены	-	-	-
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению,	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть			
	Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зearаленон, охратоксин А	возникновению тяжелых		1. Подбор поставщиков
	Радионуклиды, пестициды	хронических		
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем	заболеваний		
	«картофельной болезни» хлеба			
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Посторонние включения различного происхождения			Входной контроль сырья
				Подготовка сырья (просеивание)
<b>АЛЛЕРГЕНЫ</b>	Оценка поставщиков			

	глютен	Глютен включен в перечень аллергенов	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья
				Входной контроль
				товаросопроводительной документации
				Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление
Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
Яйца куриные	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды			Входной контроль товаросопроводительной документации

	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
	Скорлупа от яиц			
Овощи сырые, зелень	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b> Не выявлены	-	-	-
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды			Входной контроль товаросопроводительной документации
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	-	-	-
	Не выявлены			
Соль поваренная пищевая	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b> Не выявлены	-	-	-
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащая мойка, дезинфекция, хранения
	КМАФАнМ, БГКП (количественные формы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы			

		различного характера, заболевания органов ЖКТ		
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в	Вероятность низкая при	Оценка поставщиков
	<b>Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды</b>	количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению тяжелых хронических заболеваний	надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/	Входной контроль товаросопроводительной документации
			низкий/нет	
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»
	<b>Бой стекло</b>			

Таблица 3

*Риски, возникающие при организации технологического процесса*

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность	Серьезность:	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима?	Предупредительные меры
	Биологическая		1- низкая	1- низкая		Да/нет	
(Б)	2- средняя	2- средняя					
Химическая	3-высокая	3-высокая					
(X) Физическая							
(Ф)							

<b>Разработка меню (ассортимента блюд)</b>	<b>Биологическая</b>	Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты, или технологические этапы, которые могут привести к риску потери безопасности продукта.					Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий.
	Патогенные микроорганизмы		1	3	3	Нет	Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности.
	<b>Химическая</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b>	-	-	-	-	-	-

Закупка сырья и продуктов питания	<b>Биологическая</b>	Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки.	1	3	3	Нет	Выбор и закуп сырья только у одобренных поставщиков.
	Патогенные микроорганизмы						Наличие у поставщиков документов, подтверждающих безопасность сырья.
	<b>Химическая</b>	Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства	1	2	2	Нет	
	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды						

	<b>Физи- ческая</b>	-	-	-	-	-	-
<b>Прием ка сы- рья и продук- тов:</b>	<b>Биоло- гическа я</b>	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.					Оценка поставщиков и приемка сырья
	Пато- генные микро- органи- змы	Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и не поврежденной упаковке, возврат или изолирова- ние сырья

	<b>Химическая</b>	Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.		1			Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья
	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды						

	<b>Физическая</b>	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.					<p>Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.</p> <p>Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возвратили изолирование сырья</p>
	Посторонние включения различного происхождения	Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1				

<b>Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье</b>	<b>Биологическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья						Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	Патогенные микроорганизмы		1	3	3	Нет		
	<b>Химическая</b>		-	-	-	-		
	Не выявлена							
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.	1	2	2	Нет		Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.

	Посторонние включения	Нарушение инструкции по подготовке сырья.					
<b>Подготовка полуфабрикатов/Компонентов блюд</b>	<b>Биологическая</b>	Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала	1	3	3	Нет	Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд.  Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении.

	Пато- генные микро- орга- низмы	при загрузке сырья, от оборудования					Соблюдение технологиче- ских инструкций. Соблюдение правил личной гигиены персоналом Использование специальной одежды и перчаток Контроль чистоты оборудования.
--	---	---	--	--	--	--	---

	<b>Хими- ческая</b>						
	Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.

	<b>Физи- ческая</b>							
	Посто- ронние включе- ния	от оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ПНР Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособ- лений и оборудования	
<b>Хранен- ие по- луфабр- ика- тов/</b>	<b>Биоло- гиче- ская</b>	Возможен рост патогенной микрофлоры	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения.	
<b>Компо- нентов блюда</b>	Пато- генные микро- орга- низмы	Несоблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении.					Соблюдение правил личной гигиены персоналом.	

Хранение в закрытых емкостях для хранения.							
	<b>Хими- ческая</b>	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	Остатки моющих средств						
	<b>Физи- ческая</b>	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
	Посторонние включения						

<b>Приготовление блюда/кулинарная обработка</b>	<b>Биологическая</b>	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд.	2	3	6	ДА	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.
	Патогенные микроорганизмы						
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение Санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.

	Посторонние включения						Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Охлаждение блюд до температуры подачи	Биологическая	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и хранения блюд.	2	3	6	ДА	Быстрое охлаждение блюд.
	Патогенные микроорганизмы						Соблюдение режимов охлаждения хранения блюд.

	<b>Химическая</b>	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
Посторонние включения							
<b>Подготовка блюд перед подачей (перекладывание в тару)</b>	<b>Биологическая</b>	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд	1	2	2	Нет	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд.
	Патогенные микроорганизмы						

	<b>Химическая</b>	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.
Посторонние включения	Соблюдение правил личной гигиены персоналом.						
<b>Отпуск готовых блюд</b>	<b>Биологическая</b>	Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение температуры блюд
	Патогенные микроорганизмы						Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

	<b>Химическая</b>	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Посторонние включения							

<b>Порционирование/оформление блюд</b>	<b>Биологическая</b>	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований.				Соблюдение санитарногигиенических требований . Соблюдение правил личной гигиены персоналом.	
	Патогенные микроорганизмы						
	<b>Химическая</b>	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	<b>Физическая</b>	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря					Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Посторонние включения		1	2	2	Нет		

Таблица 4

## Риски, возникающие при употреблении готовой продукции

Наименование	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни
Холодные	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocytogenes		
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Не установлено		
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
Нитраты			

	<b>Пестициды</b>		
	<b>Радионуклиды цезий-137, стронций-90</b>	Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания	
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	<b>Посторонние включения различного происхождения:</b>	Строительные материалы	
		Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых	
		Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи	
Обрывки упаковочных материалов			
<b>Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в</b>	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		

<b>т.ч. запеченные</b>	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
		Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	<b>Посторонние включения различного происхождения:</b>		
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых		
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи			

	Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.		
<b>Гарниры</b>	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	
<b>Отварные крупы, крупеники</b>	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
	Не установлены	Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины:		

	Афлотоксин В1, дез-оксиниваленол		
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	<b>Посторонние включения различного происхождения:</b>		
<b>Гарниры</b>	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b> глютен	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
		Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения:</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла. Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности		

	птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковочных материалов		
<b>Гарниры</b>	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>		
<b>Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные</b>	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b>		
	Крахмал картофельный	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>		
	<b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>		
	<b>Посторонние включения различного происхождения:</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

	Загрязненность, зара- женность вредите- лями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)	
<b>Блюда из птицы, мясо птицы отвар- ное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. за- печенные, пи- роги, пирожки печеные</b>	<b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),	
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний
	<b>Токсичные эле- менты:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	

	<p><b>ФИЗИЧЕСКИЕ По- сторонние включения различного происхождения:</b></p> <p>Загрязненность, зара- женность вредите- лями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)</p> <p>Пыль, грязь, мусор, осколки стекла</p> <p>Строительные мате- риалы Насекомые и отходы жизнедея- тельности птиц, гры- зунов, насекомых От- ходы жизнедеятель- ности персонала (во- лосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи</p> <p>Обрывки упаковоч- ных материалов</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	
<p><b>Напитки: кисели, компоты</b></p>	<p><b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b></p> <p>КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Бактерии рода Proteus Плесени</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	

	<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Не установлено		
	<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	<b>ФИЗИЧЕСКИЕ Побочные включения различного происхождения:</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла		
	Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковочных материалов		

<p><b>Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия</b></p>	<p><b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b></p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p><b>Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01</b></p>
	<p>КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмо-неллы, Плесени</p>		
	<p><b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b></p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
	<p>Специи, рыба</p>		
	<p><b>ХИМИЧЕСКИЕ</b></p>		
	<p><b>Токсичные элементы:</b></p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	
<p>Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>			

	<p><b>ФИЗИЧЕСКИЕ По-сторонние включе-ния различного про-исхождения:</b></p> <p>Пыль, грязь, мусор, осколки стекла</p> <p>Строительные мате-риалы Насекомые и отходы жизнедея-тельности птиц, гры-зунов, насекомых От-ходы жизнедеятель-ности персонала (во-лосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи</p> <p>Обрывки упаковоч-ных материалов Ко-сти, чешуя, хрящи рыбы и пр.</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	
<p><b>Супы горячие заправочные</b> <b>Супы протер-тые (пюре)</b> <b>Бульоны</b></p>	<p><b>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</b></p> <p>КМАФАнМ, БГКП (колиформы),</p> <p>Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

<b>АЛЛЕРГЕНЫ:</b>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания
Не установлены	
<b>ХИМИЧЕСКИЕ</b>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний
<b>Токсичные элементы:</b>	
Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	
<b>ФИЗИЧЕСКИЕ</b>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера
<b>Посторонние включения различного происхождения:</b>	
Загрязненность, загрязненность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	
Пыль, грязь, мусор, осколки стекла	

### **3.3. Критические контрольные точки процесса производства (изготовления) пищевой продукции**

#### **3.3.1. Приемка сырья.**

Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3.2. Хранение поступающего пищевого сырья соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (*приложение 5 и 6*).

3.3.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и утвержденных директором Учреждения, примерным меню и (или) технико-технологических карт (ТТК), выполненных АУ ТО «Центр технологического контроля» г. Тюмень.

#### **3.3.4. Условия хранения салатов при раздаче.**

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

3.3.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

3.3.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (*приложение 9*). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

### **3.4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к примерному меню).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

### **3.5. Установление системы мониторинга критических контрольных точек**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (*приложение 3*).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в (*приложение 28*). Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно с занесением в журналы. Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (*приложение 4*).

Приемка продуктов питания и сырья производится в соответствии с положением о входном контроле при приеме продуктов питания на основании составления акта (*приложение 21*).

### **3.6. Установление корректирующих действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений критических контрольных точек**

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

- при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

- при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

В случае несоответствия принимаемых продуктов питания заявленным нормам и требованиям и (или) условиям их перевозки, данные продукты питания оформляются соответствующим актом возврата и не принимаются. Подготавливается претензия поставщику в случае невозможности замены продуктов питания на аналогичные продукты питания в указанные договором (контрактом) сроки.

### **3.7. Установление процедур проверки системы ХАССП**

Процедура проверки системы производственного контроля, разработанного на основе принципов ХАССП осуществляется на основе:

#### **1. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, основанной на следующих показателях, имеющих свой уровень по 5 – ти бальной шкале:**

5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).

1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

*Примечание:* система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибальной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**3.8. Лабораторные исследования и испытания в процессе  
производственного контроля**

*Таблица 1*

*Лабораторные исследования и испытания в процессе производственного  
контроля проводимые на пищеблоке МАОУ Банниковская СОШ*

<b>Объект исследования</b>	<b>Показатели</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Кол-во проб при однократном отборе</b>
Готовая продукция	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	3
	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	3
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	По эпид, показаниям	
	На вложение витамина «С»	1 раз в год	1
Смывы с объектов окружающей среды	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	11
	Иерсинии	1 раз в год	10
	Я/глист	1 раз в год	10
	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения	По мере необходимости	
	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	1 раз в месяц	
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Обследование, проведение дезинсекционных работ	1 раза в месяц или при необходимости	

	Обследование, проведение дератизационных работ	1 раза в месяц или при необходимости	

**3.9. Соблюдение в полном объеме плана мероприятий производственного контроля**

*Таблица № 2*

**Мероприятия производственного контроля**

**МАОУ Банниковская СОШ**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Кратность контроля и сроки исполнения</b>	<b>Ответственные лица</b>
	2	3	4
<b>Контроль состояния помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока: -соблюдение требований охраны труда пожарной безопасности на пищеблоке; - функционирование систем вентиляции, водоснабжения, канализации, отопления.	Ежедневный визуальный контроль	Повар, специалист по охране труда

2	<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие моющих, дезинфицирующих средств;</li> <li>- соблюдение графика уборки, правил мытья;</li> <li>- выполнение карантинных, профилактических мероприятий;</li> <li>- исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы по графику контроля)</li> </ul>	<p>Ежедневный визуальный контроль Контроль согласно графику</p>	<p>Повар</p>
3	<p>Состояние технологического холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования</p>	<p>Ежедневный контроль</p>	<p>Повар, кладовщик</p>
4	<p>Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и состояние маркировки инвентаря;</li> <li>- обновмаркировки (не реже 1 раза в месяц);</li> <li>при повреждении маркировки - немедленное обновление.</li> </ul>	<p>Ежедневный визуальный контроль</p>	<p>Повар,</p>
5	<p>Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, функционирования гигрометра</p>	<p>Ежедневный визуальный контроль.</p>	<p>Повар, кладовщик</p>
6	<p>Условия хранения продуктова складе в соответствии с требованиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение маркировки, принципа товарного соседства при хранении продукции;</li> <li>- соблюдение санитарного состояния на складе, проведение профилактических, противоэпидемических мероприятий.</li> </ul>	<p>Ежедневный контроль</p>	<p>кладовщик</p>

### **3.10. Документирование и запись процесса производственного контроля на основе принципов ХАССП**

Одним из основополагающих принципов программы ХАССП, является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных критических точках.

Таким образом программа производственного контроля, основывающаяся на принципах ХАССП содержит в себе следующие документы:

- Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и других нормативно-правовых актов (*приложение 1*);
- План-схема пищеблока с перечнем имеющегося технологического оборудования (*приложение 2*);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*приложение 3*);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (*приложение 4*);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*приложение 5*);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (*приложение 6*);
- Гигиенический журнал для сотрудников (*приложение 7*);
- Ведомость контроля за рационом питания (*приложение 8*);
- График выдачи готовой продукции (*приложение 9*);
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (*приложение 10*);
- Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) (*приложение 11*);
- Меню приготавливаемых блюд (*приложение 12*);
- Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (*приложение 13*);
- Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (*приложение 14*);
- Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд (*приложение 15*);
- Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров(показателей) безопасности (*приложение 16*);
- Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (*приложение 17*);
- Рабочие листы ХАССП (*приложение 18*);
- Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению (*приложение 19*);
- Система контроля и анализ качества критических контрольных точек (*приложение 20*);
- Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ) (*приложение 21*).

### **Раздел IV. Заключение**

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДООУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления их в силу.

*Нормативно-правовые документы*

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда»	ТК РФ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21





*График выдачи готовой продукции*

<b>Группа</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Витаминный завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>
Группа раннего возраста	8.05	9.30	11.20	15.10
1 младшая группа	8.05	9.30	11.20	15.10
2 младшая группа	8.05	9.40	11.30	15.10
Средняя группа	8.15	9.50	11.55	15.15
Старшая группа	8.20	9.50	12.00	15.15
Подготовительная группа	8.25	9.50	12.05	15.15

***Перечень пищевой продукции недопустимых при организации питания детей***

Перечень пищевой продукции,

которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме вы-печки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягод-ного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, пригото-влен-ные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жир-ности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемыечерез буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)**

Таблица 1

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего ко-	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Потребность в пищевых веществах, энергии,  
витаминах и минеральных веществах  
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2 •	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

*Распределение в процентном отношении потребления пищевых  
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени  
пребывания в организации*

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

*Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности*

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции-заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
Г овядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	<u>154</u>

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции-заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-Критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Эпидемиологически опасные блюда</li> <li><input type="checkbox"/> Поступление запрещенного сырья (Приложение 24), недоброкачественного сырья</li> </ul> <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Завышенная ценовая политика</li> <li><input type="checkbox"/> Ненужный объем поступающего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Договора с поставщиками на основе конкурентных процедур</li> <li><input type="checkbox"/> Управление поставками, анализ и корректировка меню</li> <li><input type="checkbox"/> Планирование расхода продукции</li> </ul>	При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нарушение целостности упаковки,</li> <li><input type="checkbox"/> нарушение условий транспортировки,</li> <li><input type="checkbox"/> поставка продукции не в таре производителя.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> с/х пестициды.</li> </ul> <p>Физическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ГРЫЗУНЫ, жучки, примеси.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Входной контроль</li> <li><input type="checkbox"/> Управление поставками</li> <li><input type="checkbox"/> Визуальный осмотр транспорта поставщика</li> </ul>	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.

3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.),</li> <li><input type="checkbox"/> рост патогенных м/о,</li> <li><input type="checkbox"/> повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом,</li> <li><input type="checkbox"/> моющим средством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании.</li> <li><input type="checkbox"/> Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.</li> <li><input type="checkbox"/> Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p>Установить ККТ</p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом, моющим средством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.3049-13</li> <li><input type="checkbox"/> Санитарное содержание помещения пищеблока</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска не велика.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическая:</p> <input type="checkbox"/> загрязнение патогенным/о и их рост. <p>Химическая:</p> <input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом, моющим средством.	<input type="checkbox"/> Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам). <input type="checkbox"/> Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. <input type="checkbox"/> Тщательная обработка до полного смыывания моющего сред-	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p>Установить ККТ</p>
		<p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b></p> <input type="checkbox"/> Микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков). <input type="checkbox"/> Аллергическое ( из за наличия следов продукцииот предыдущей партии) <input type="checkbox"/> Физическое (при использовании инвентаря из хруп-	<input type="checkbox"/> Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) <input type="checkbox"/> Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. <input type="checkbox"/> Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвен-	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая.</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

6	Реализация (раздача)	Биологическая: <input type="checkbox"/> При нарушении технологии приготовления.	<input type="checkbox"/> Снятие проб готовых блюд <input type="checkbox"/> Органолептическая оценка <input type="checkbox"/> Соблюдение правил подачи готовых блюд .	Степень риска не высока	Можно установить ККТ
6	Прием пищи детьми	Биологическая <input type="checkbox"/> загрязнение	<input type="checkbox"/> Соблюдение правил транспортировки до групповых помещений <input type="checkbox"/> Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления Соблюдение личной гигиены мл.воспитателя.	Степень риска не-высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	ККТ можно не устанавливать

*Определение контрольных критических точек (ККТ) Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности*

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	<b>ККТ №1</b> Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<input type="checkbox"/> ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, <input type="checkbox"/> Вет. свидетельства, удостоверения качества. <input type="checkbox"/> Целостность упаковки. <input type="checkbox"/> Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. <input type="checkbox"/> Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	<b>ККТ №2</b> Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<input type="checkbox"/> Температура и влажность. <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения. <input type="checkbox"/> Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.

3	Обработка и переработка	<p>Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении  <b>ККТ №3</b>  Обработка яиц перед употреблением в производстве  <b>ККТ №4</b>  Приготовление мясного, рыбного фарша  <b>ККТ №5</b>  Приготовление начинки</p>	<input type="checkbox"/> Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Повар  пищеблока. <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещений пищеблока. <input type="checkbox"/> Наличие ТТК. <input type="checkbox"/> Выполнение правил и требований технологического процесса.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гастроремкостей для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Заведующий, старший воспитатель	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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

<b>№</b>	<b>ККТ технологической операции</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Предельное значение</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Документация</b>
<b>1</b>	<b>ККТ №1</b> Приемка сырья	<input type="checkbox"/> Сопроводительная документация; <input type="checkbox"/> Целостность упаковки; <input type="checkbox"/> Срок годности.	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
<b>2</b>	<b>ККТ №2</b> Хранение поступающего пищевого сырья	<input type="checkbox"/> Температура и влажность; <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения; <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
<b>3</b>	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении <b>ККТ №3</b> Обработка яиц перед употреблением в производстве <b>ККТ №4</b> Приготовление мясного,	<input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения; <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования; <input type="checkbox"/> Выполнение требований ТТК.	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ

4	<p>Реализация готовой продукции  <b>ККТ №7</b>  Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд  <b>ККТ №8</b>  Порционирование готовой продукции (блюд)</p>	<input type="checkbox"/> Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий, старший воспитатель	Сборник ТТК и Примерное меню
---	---	---	------------------	------------------------------------	------------------------------

**Рабочие листы ХАССП**

*Рабочий лист №1 ККТ №1 Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья*

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Зав.складом	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Кладовщик,	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

*Рабочий лист №2 ККТ №2 Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья*

Операция: Хранение поступающего пищевого сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Зав.складом	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Кладовщик	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

*Рабочий лист №3 ККТ №3 Технологический процесс: Подготовка сырья*

Операция: обработка яиц		Объект контроля		Способы мониторинга			Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодически визуальный контроль	Постоянно При приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка	

*Рабочий лист №4 ККТ №4 Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша*

Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодически визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка

*Рабочий лист №5 ККТ №5 Технологический процесс: приготовление начинки для пирогов, запеканок*

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление начинки	Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка
	Посторонние включения	Отсутствие							

*Рабочий лист №6 ККТ №6 Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов  
Операция: Обработка овощей, зелени, . фруктов*

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка овощей, зелени, фруктов	1. Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы Обработка согласно инструкции	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка
		Отсутствие							

*Рабочий лист №7 ККТ №7 Технологический процесс: Обработка посуды Операция: обработка гастроемкостей*

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка гастроемкости для доставки готовых блюд	1. Повторное загрязнение готовых блюд	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар <u>Младший</u> воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка
	2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно					

*Рабочий лист №8 ККТ №8 Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция: Порционирование блюд*

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Порционирование блюд	1. Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	<u>Младший</u> воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Заведующий старший воспитатель	Докладная записка
	2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно					

*Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению*

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
	Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
	Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
	Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
	Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
	Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
	Обнаружение факта нарушения санитарной обработки	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
4	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

## Система контроля и анализ качества критических контрольных точек

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
Сформирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.1.3049-13	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.

<p>Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).</p>	<p>При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития</p>	<p>Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по</p>	<p>Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной</p>	<p>Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра</p>
	<p>патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.</p>	<p>измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.</p>	<p>обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.</p>	<p>с выдачей заключения специалистов техобслуживания.</p>
<p>-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.</p>	<p>При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.</p>	<p>Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.</p>	<p>Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.</p>	<p>Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам сырья с признаками порчи, либо перезаключение договоров.</p>

<p>Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.</p>	<p>Наличие необходимого оборудования и условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отдельного цеха первичной обработки,</li> <li>- отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,</li> <li>- технологического оборудования,</li> <li>- горячей и холодной проточной воды.</li> </ul>	<p>Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.</p>	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
---	--	---	--	---

<p>Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).</p>	<p>В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.</p>	<p>Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.</p>	<p>Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.</p>	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
---	--	--	---	--

Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и	Реализация готового питания не более 1 - го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
	патогенной микрофлоры.	одноразовых перчаток.	Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной мойке.

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПрОПМ)

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
<b>Биологические опасности:</b> Бактериальная обсемененность	1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного производственного процесса 9. Стирка санитарной одежды 10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции 11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования 12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией	1. Контроль эффективности обработки УФ 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности 10. Контроль подачи всех видов энергии 11. Контроль питьевой воды 12. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств	1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения 9. Остановка производства и отпуск готовой продукции 10. Переаттестация персонала 11. Отзыв и изъятие продукции	Приказы, распоряжения, Докладные записки, Журнал здоровья персонала Журнал учета медицинских осмотров работников (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Журнал учета работы бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал контроля готовой продукции
<b>Химическая опасность:</b> Радонуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды! Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств 2. Контроль сырья 3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение 4. Подготовка питьевой воды 5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и дезинфекции	1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку 2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов 3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов 4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов	1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности 2. Отзыв и изъятие продукции 3. Остановка производства 4. Инструктаж для персонала	Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
ДДТ и его метаболиты Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ	дезинфекции			

<p><b>Физическая опасность:</b> Строительные материалы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства</li> <li>2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции</li> <li>3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой</li> <li>4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Остановка процесса ремонта</li> <li>2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения</li> </ol>	<p>Приказы, распоряжения, Докладные записки</p>
<p>Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах</li> <li>2. Установка отпугивателей, ловушек</li> <li>3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции</li> <li>4. Регулярная очистка и удаление отходов</li> <li>5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах</li> <li>2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек</li> <li>4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях</li> <li>5. Личная ответственность персонала</li> <li>6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб</li> </ol>	<p>Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета дезинфекции и дератизации</p>
<p>Личные вещи</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды!..</li> <li>2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено</li> <li>3. В карманах специальной одежды! запрещено носить личные вещи</li> <li>4. Запрет жевания резинки на рабочем месте</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала</li> <li>2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц</li> <li>3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторный инструктаж и аттестация персонала</li> <li>2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>3. Переработка продукции</li> </ol>	<p>Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения</p>
<p>Бумага и упаковочные материалы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	<p>Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения</p>
<p>Описание опасностей</p>	<p>Мероприятия по управлению</p>	<p>Процедуры мониторинга</p>	<p>Описание коррекции и корректирующих действий</p>	<p>Ведение записей при мониторинге</p>
<p>Отходит жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено.</li> <li>2. Волосы должны быть полностью закрыты.</li> <li>3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено.</li> <li>4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашля и чихания вблизи пищевой продукции</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ежедневная проверка персонала медицинским работником</li> <li>2. Визуальный контроль</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	<p>Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>

<p>Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования - гайки, шурупы, болты, винты).</p>	<p>1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами</p>	<p>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</p>	<p>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции</p>	<p>Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
<p>Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)</p>	<p>1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. 4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией. 5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией</p>	<p>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</p>	<p>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции</p>	<p>Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
<p>Осколки стекла</p>	<p>1. Использование сеток, сит или фильтров 2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции 3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов</p>	<p>1. Записи разрушения стеклянных изделий 2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов</p>	<p>1. Контрольная фильтрация продукции 2. Переработка или утилизация продукции</p>	<p>Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщику</p>
<p>Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений)</p>	<p>1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей 2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории</p>	<p>1. Контроль санитарного состояния пищеблока 2. Контроль целостности защитных средств (сеток, сит и т.д.).</p>	<p>1. Монтаж защитных устройств 2. Влажная уборка, удаление загрязнителя 3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Приказы Распоряжения</p>