

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
«Детский сад «Улыбка»  
с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МДОБУ  
«Детский сад «Улыбка»

\_\_\_\_\_ А. А. Кужабекова  
\_\_\_\_\_ 2021  
М.п. \_\_\_\_\_

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

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 2 из 25 |

## СОДЕРЖАНИЕ

| № п/п | Наименование разделов                                                                                                                                      | Номера страниц |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.    | Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия.<br>Информация о производстве                                                                 | 3              |
| 2.    | Информация о продукции                                                                                                                                     | 4              |
| 3.    | Общие положения                                                                                                                                            | 6              |
| 4.    | Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик<br>контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой<br>деятельностью | 6              |
| 5.    | Программа предварительных мероприятий                                                                                                                      | 9              |
| 6.    | Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований                                                                                         | 17             |
| 7.    | Готовность к возможным аварийным ситуациям                                                                                                                 | 20             |
| 8.    | Ответственность и полномочия                                                                                                                               | 21             |
| 9.    | Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и<br>проведения производственного контроля                                                 | 22             |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |
|       |                                                                                                                                                            |                |

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 3 из 25 |

## 1. Информация о предприятии

### 1.1. Краткая характеристика предприятия

|                                  |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование предприятия         | Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области |
| Юридический адрес                | 461037 Оренбургская область, Бузулукский район. С. Новоалександровка, ул. Центральная д.47                                                        |
| Адрес места нахождения пищеблока | 461037 Оренбургская область, Бузулукский район. С. Новоалександровка, ул. Центральная. д.47                                                       |
| Руководитель: ФИО, должность     | Кужабекова Айслу Ахметкаировна, заведующий                                                                                                        |
| телефоны                         | 8 (35342) 6-29-75; 89225389796                                                                                                                    |
| e-mail                           | kaa@oobz.ru                                                                                                                                       |
| ОГРН,<br>ИНН                     | 1025602393046<br>5625005435                                                                                                                       |

### 1.2. Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию пищеблока декабрь 2015г. Пищеблок находится в здании МДОБУ на первом этаже. Предприятие оказывает услуги питания детям от 2 до 7 лет. Организовано четырех разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Предприятие (пищеблок), работающий на сырье с полным технологическим циклом. Продукция общественного питания готовится в пищеблоке, работа организована с использованием сырья (мясо, рыба, птица, овощи).

Водоснабжение холодное централизованное. К помещению пищеблока подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение подается через водонагреватель, установленный в пищеблоке. Питьевой режим в группах соблюдается в соответствии с графиком, который находится в пищеблоке. Питьевая вода выдается с пищеблока и меняется каждые три часа. Ответственные: младшие воспитатели, завхоз, повар, помощник повара

Канализация в пищеблоке локальная.

Отопление водяное.

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения установлены люминесцентные лампы. Светильники закрытого типа

Вентиляция локальная вытяжная установлена в горячем цехе над электрической плитой, в мочном отделении кухонной посуды, в складах.

Уборочный инвентарь хранится в отдельно отведенном месте в шкафу. Маркировка на уборочный инвентарь нанесена.

Пищевые отходы собирают в промаркированную тару и помещают в специально выделенное место.

Для мытья посуды, инвентаря используются моющие и дезинфицирующие средства.

В пищеблоке обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в оборудованных цехах.

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группах

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 4 из 25 |

Раздача готовой продукции осуществляется в группах нахождения детей.

Отбор суточных проб проводят повар, помощник повара, завхоз согласно приказа от 20.01.2021г. № 2 в соответствии с инструкцией.

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны в соответствии с приложением № 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Ответственным за разработку рациона питания завхоз по приказу от 20.01.2021г. № 2, и в соответствии с должностной инструкцией.

Качество выпускаемой кулинарной продукции контролирует бракеражная комиссия в составе заведующего, завхоза, повара, воспитателя по приказу от 20.01.2021г. № 2.

В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

Температура блюд при раздаче и температура готовых мясных, рыбных изделий контролируется щупом, который находится в горячем цехе.

Для приготовления холодных блюд, порционирования кулинарной продукции используются одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Бактерицидная лампа установлена на участке приготовления холодных блюд, в мясном цехе.

Технологические карты имеются, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4-3590-20. Ответственный за оформление завхоз согласно Приказа от 20.01.21г. № 2

Витаминизация блюд и напитков проводится завхозом в соответствии с инструкций. Записи о витаминизации блюд ведутся в журнале «С витаминизации блюд и напитков».

В пищеблоках вывешен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3\2.4-3590-20)

### 1.3 Схема размещения производственных и бытовых помещений.

| Помещения, оборудование            | Наличие, шт                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Производственные помещения:</b> |                                                                                                                                  |
| Мясо-рыбный цех<br>Оборудование    | моечных ванн – 2<br>раковина для мытья рук – 1<br>производственных столов – 3<br>электромясорубка – 1<br>бактерицидная лампа – 1 |
| Овощной цех<br>Оборудование        | моечных ванн – 3<br>раковина для мытья рук – 1<br>производственных столов – 2<br>бактерицидная лампа – 1                         |
| Холодный участок<br>Оборудование   | производственный стол – 1<br>бактерицидная лампа – 1<br>ванна моечная – 1                                                        |
| Горячий цех<br>Оборудование        | электроплиты (с духовкой) – 2<br>производственных столов – 5<br>раковина для мытья рук – 1<br>холодильник – 2                    |
|                                    |                                                                                                                                  |

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 5 из 25 |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мучной участок<br>Оборудование                           | производственных столов – 1<br>раковина для мытья рук – 1                                                                                                                                                 |
| Линия раздачи                                            | стол производственный – 2<br>холодильник - 1                                                                                                                                                              |
| Моечная кухонной посуды<br>Оборудование                  | моечных ванн для кухонной посуды-1<br>стеллажей – 1                                                                                                                                                       |
| Моечная столовой посуды                                  | моечных ванн для столовой посуды – 2<br>стеллажей – 1<br>раковина для мытья рук – 1                                                                                                                       |
| Моечное отделение оборотной тары                         | моечных ванн - 1                                                                                                                                                                                          |
| <b>Складские помещения</b>                               |                                                                                                                                                                                                           |
| Склад сухих продуктов                                    | стеллажей – 1<br>холодильников – 4                                                                                                                                                                        |
| Склад                                                    | Холодильники – 4<br>приборы для измерения температуры воздуха контрольные<br>термометры- имеются на складах<br>приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг-<br>рометры – имеются на складах |
| <b>Бытовые помещения для персонала:</b>                  |                                                                                                                                                                                                           |
| Гардероб для персонала                                   | Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды –<br>1                                                                                                                                         |
| Туалет с раковиной для мытья рук персо-<br>нала столовой | Имеется                                                                                                                                                                                                   |
| Душевая                                                  | Имеется                                                                                                                                                                                                   |
| Выделено место приема пищи персона-<br>лом               | Имеется                                                                                                                                                                                                   |

### 1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов..

## 2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка, Бузулукского района, Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 6 из 25 |

### 3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

**Целью** программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

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

| п/п                                    | Наименование документа                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Федеральные законы</b>              |                                                                                                                                                                    |
| 1.1.                                   | Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»                                                                 |
| 1.2.                                   | Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»                                                                           |
| 1.3.                                   | Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»                                                                                                    |
| 1.4.                                   | Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»                                                                                           |
| 1.5.                                   | Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» |
| 1.6.                                   | Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»                                                                                 |
| 1.7.                                   | Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»                                                                                             |
| 1.8.                                   | Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»                                                                                   |
| <b>Технические регламенты</b>          |                                                                                                                                                                    |
| 2.1.                                   | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»                                                                                                                  |
| 2.2.                                   | ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»                                                                                                           |
| 2.3.                                   | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»                                                                                    |
| 2.4.                                   | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»                                                                                                   |
| 2.5.                                   | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                                                 |
| 2.6.                                   | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»                                                                                                        |
| 2.7.                                   | ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»                                                                                                            |
| 2.8.                                   | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»                                                                                                          |
| 2.9.                                   | ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"                                                                    |
| 2.10.                                  | ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»                                                                                                                           |
| 2.11.                                  | ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»                                                                                                               |
| <b>Постановления, приказы, решения</b> |                                                                                                                                                                    |

| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Издание: 1                      Лист 7 из 25 |
| 3.1.                                                                                                         | Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |
| 3.2.                                                                                                         | Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» |                                              |
| 3.3.                                                                                                         | Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |
| 3.4.                                                                                                         | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»                                     |                                              |
| 3.5.                                                                                                         | Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |
| 3.7.                                                                                                         | Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |
| 3.8                                                                                                          | Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |
| 3.9                                                                                                          | Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                              |
| Санитарные правила                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                              |
| 4.1.                                                                                                         | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |
| 4.2.                                                                                                         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |
| 4.3.                                                                                                         | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |
| 4.4.                                                                                                         | СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»                                                                                             |                                              |
| 4.5.                                                                                                         | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |
| 4.6                                                                                                          | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01.03.2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |
| 4.7                                                                                                          | СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |
| 4.8                                                                                                          | СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                              |
| 4.9                                                                                                          | СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |
| 4.10                                                                                                         | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» С 01 марта 2021 г.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |
| 4.11                                                                                                         | СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»                                                                                                                                                                                                                                                            |                                              |
| 4.12                                                                                                         | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |

|                                                                                                              |            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции<br>на основе принципов ХАССП |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» , п. Новоорск, пищеблок                                                          | Издание: 1 | Лист 8 из 25 |

|                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.13                                                              | СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                           |
| 4.14                                                              | СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»                                              |
| 4.15                                                              | СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»                                                                                                                 |
| 4.16                                                              | СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»                                                                                                             |
| 4.17                                                              | СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»                                                                                                                             |
| 4.18                                                              | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»                                                                               |
| 4.19                                                              | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»                                                                                                |
| 4.20                                                              | СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»                                                                                                                            |
| 4.21                                                              | СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»                                                                                                                        |
| 4.22                                                              | СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»                                                                                                |
| <b>Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.</b> |                                                                                                                                                                      |
| 5.1.                                                              | СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»                                                                  |
| 5.2.                                                              | МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»                                               |
| 5.3                                                               | Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»                              |
| <b>ГОСТы</b>                                                      |                                                                                                                                                                      |
| 6.1.                                                              | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»                                                                                                |
| 6.2.                                                              | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»                                                  |
| 6.3.                                                              | ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»                                                                                               |
| 6.4.                                                              | ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»                                    |
| 6.5                                                               | ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»                                                                                        |
| 6.6                                                               | ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»                                              |
| 6.7                                                               | ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» |
| 6.8                                                               | ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»                                            |
| 6.9                                                               | ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»            |

|                                                                                                     |            |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |            |              |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1 | Лист 9 из 25 |

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

### ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

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

|                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 10 из 25 |

|    |                                                       |                                                                                                                        |                                                                 |                                                                                                                                                                                                       |            |
|----|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|    |                                                       | Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки      | Ежедневно                                                       | Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока<br>Инструкция по уборке помещений                                                                                                       | Завхоз     |
| 3. | <b>Инженерные системы</b>                             | Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве                                     | Постоянно                                                       | Договор на водоснабжение<br>Наличие водонагревателей                                                                                                                                                  | Заведующий |
|    |                                                       | Контроль работы и состояния осветительных приборов                                                                     | Постоянно<br>По результатам контроля планирование мероприятий   | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                   | Завхоз     |
|    |                                                       | Контроль работы и состояния отопительных приборов                                                                      | Постоянно<br>По результатам контроля планирование мероприятий   | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                   | Завхоз     |
|    |                                                       | Контроль работы и состояния вентиляционной системы                                                                     | Постоянно<br>По результатам контроля планирование мероприятий   | Визуальный контроль<br>Договоры<br>Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений         | Завхоз     |
|    |                                                       | Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения. | Постоянный,<br>По результатам контроля планирование мероприятий | Визуальный контроль<br>Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | Завхоз     |
| 4. | <b>Техническое обслуживание оборудования, пригод-</b> | Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой                                   | По мере необходимости                                           | Паспорта на оборудование<br>Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям                                                                                                          | Завхоз     |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 11 из 25

|    |                                                                              |                                                                                                                              |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|    | <b>ность инвентаря, посуды, тары</b>                                         | безопасности                                                                                                                 |                                                 | Акты списания                                                                                                                                                                                                                                                         |        |
|    |                                                                              | Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций | По мере необходимости                           | Схемы размещения оборудования                                                                                                                                                                                                                                         | Завхоз |
|    |                                                                              | Планирование и проведение обслуживания оборудования                                                                          | В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования | Договор на техническое обслуживание оборудования<br>Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования<br>Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | Завхоз |
|    |                                                                              | Осмотр оборудования перед эксплуатацией                                                                                      | Ежедневно                                       | Визуальный контроль<br>Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений                                                                                                             | Завхоз |
|    |                                                                              | Проведение поверки СИ                                                                                                        | Согласно графика поверки                        | Паспорт на СИ<br>Свидетельства о поверке                                                                                                                                                                                                                              | Завхоз |
| 5. | <b>Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</b> | Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств                           | Постоянно                                       | Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства<br>Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств                 | Завхоз |
|    |                                                                              | Контроль за хранением моющих                                                                                                 | Постоянно                                       | Журнал выдачи дезинфицирующих и                                                                                                                                                                                                                                       | Завхоз |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 12 из 25

|  |                                                                                                                    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой                                   |                      | моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами<br>Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя                                                                                                      |                 |
|  | Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки | Постоянно            | Маркировка на инвентаре                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Завхоз          |
|  | Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте                                           | Постоянно            | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Завхоз          |
|  | Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.                   | Согласно инструкциям | Инструкция по уборке помещений<br>Инструкция о правилах мытья столовой посуды<br>Инструкция по санитарной обработке оборудования<br>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря<br>Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами<br>Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока | Завхоз<br>Повар |
|  | Контроль работы бактерицидной лампы                                                                                | Ежедневно            | Журнал учета работы бактерицидных ламп                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Завхоз          |
|  | Контроль за наличием марки-                                                                                        | Постоянно            | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Завхоз          |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 13 из 25

|    |                                                      |                                                                                                                                                 |                                            |                                                                                                                                                             |                                   |
|----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    |                                                      | ровки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств                                                                                         |                                            |                                                                                                                                                             | Помошник повара                   |
| 6. | <b>Личная гигиена</b>                                | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом                                                                                        | Постоянно                                  | Инструкция о правилах личной гигиены                                                                                                                        | Медсестра                         |
|    |                                                      | Организация периодических медицинских осмотров                                                                                                  | При поступлении, в последующем 1 раз в год | Договор на проведение медицинских осмотров<br>Личная медицинская книжка<br>Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации                               | Завхоз<br>Медсестра               |
|    |                                                      | Осмотр персонала перед допуском к работе                                                                                                        | Ежедневно<br>Каждую смену                  | Гигиенический журнал (сотрудники)<br>Инструкция о ежедневных осмотрах работников                                                                            | Медсестра                         |
|    |                                                      | Профессиональная и гигиеническая подготовка                                                                                                     | Не реже 1 раза в год                       | Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки<br>Личные медицинские книжки<br>Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации          | Заведующий<br>Завхоз<br>Медсестра |
|    |                                                      | Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью                                                                              | 1 раз в год                                | Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви                                                                                                      | Медсестра<br>Завхоз               |
|    |                                                      | Организация стирка санитарной и специальной одежды                                                                                              | Постоянно                                  | Договор<br>Должностная инструкция                                                                                                                           | Завхоз                            |
| 7. | <b>Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)</b> | Организация работ по дератизации и дезинсекции                                                                                                  | 1 раз в месяц                              | Дератизация проводится 1 раз в месяц по договору, договор № 287/3-21г от 08.02.21г. ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». Акты выполненных работ | Заведующий<br>Завхоз              |
|    |                                                      | Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных прое- | Постоянно                                  | Визуальный осмотр<br>Инструкция о контроле за вредителями                                                                                                   | Завхоз                            |

|                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 14 из 25 |

|    |                                                    |                                                                                                                  |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |
|----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|    |                                                    | мов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).                                     |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |
|    |                                                    | Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами                                                         | Постоянно     | Визуальный контроль<br>Инструкция о контроле за вредителями                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Завхоз                             |
| 8. | <b>Обращение с отходами производства</b>           | Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении | Постоянно     | План помещений<br>Визуальный контроль<br>Инструкция об удалении отходов                                                                                                                                                                                                                                                                                | Завхоз                             |
|    |                                                    | Обеспечение своевременного вывоза отходов                                                                        | Постоянно     | Договор ООО «Природа» № ТКО/21/44 от 31.12.2020г. на вывоз отходов<br>Акты выполненных работ<br>График вывоза отходов<br>Инструкция об удалении отходов                                                                                                                                                                                                | Завхоз                             |
|    |                                                    | Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО                                                                  | Постоянно     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |
| 9. | <b>Управление закупками.<br/>Входной контроль.</b> | Входной контроль                                                                                                 | Каждая партия | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции<br>Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов<br>Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы<br>Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта обо- | Завхоз. Приказ от 20.01.2021г. № 2 |

|                                                                                                     |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |            |               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1 | Лист 15 из 25 |

|     |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                      |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|     |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                      |                        | рудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |
|     |                                                              | Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку                                                                                                                                                                             | Каждая партия          | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Завхоз                             |
|     |                                                              | Оценка, выбор и одобрение поставщиков                                                                                                                                                                                                | До заключения договора | Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Заведующий Завхоз                  |
| 10. | <b>Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции</b> | Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов). | Постоянно              | Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов.                                                                                                                                                 | Завхоз. Приказ от 20.01.2021г. № 2 |
|     |                                                              | Обеспечение холодильным оборудованием.                                                                                                                                                                                               | Постоянно              | План помещений Паспорта на оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Заведующий Завхоз                  |
|     |                                                              | Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции                                                                                                                                                                                       | Постоянно              | Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов | Заведующий Завхоз                  |

|                                                                                                      |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                       |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка » с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 16 из 25 |

|  |  |                                                                                                     |                     |                                                                                                                                                                               |        |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  |  | Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции | По мере образования | Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Инструкция по управлению несоответствующей продукцией. Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация. | Завхоз |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 17 из 25 |

## 6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

| № п/п                                               | Наименование объекта производственного контроля                                         | Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ) | Виды исследования, контролируемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Периодичность производственного контроля | Документ, фиксирующий результат объем исследований                                                                                                                | Ответственное лицо                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1                                                   | 2                                                                                       | 3                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5                                        | 6                                                                                                                                                                 |                                    |
| <b>Входной контроль сырья и пищевых продуктов</b>   |                                                                                         |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                          |                                                                                                                                                                   |                                    |
| 1                                                   | Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции | Сырьё и пищевая продукция                        | 1. Вид и целостность упаковки;<br>2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011<br>3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;<br>4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации)<br>5. Санитарное состояние транспорта;<br>6. Температурный режим доставки | Каждая партия                            | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции<br>Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов | Завхоз. Приказ от 20.01.2021г. № 2 |
| <b>Контроль на этапах технологического процесса</b> |                                                                                         |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                          |                                                                                                                                                                   |                                    |

|                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 18 из 25 |

|    |                                           |                   |                                                                                      |                               |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
|----|-------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Хранение сырья                            | <b>ККТ 1</b>      | Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1                 | 2 раза в день утром и вечером | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.<br>Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов.<br>Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов | Завхоз. Приказ от 20.01.2021г. № 2                                                                 |
| 3. | Термическая обработка                     | <b>ККТ 2</b>      | Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2 | каждая партия                 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                                                                         | Повар                                                                                              |
| 4. | Контроль (бракераж) выпускаемой продукции | Готовая продукция | Органолептическая оценка качества                                                    | Каждая партия                 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Журнал С витаминизации блюд и напитков.<br>Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке                                                                                           | Бракеражная комиссия, приказ от 20.01.2021г. № 2<br>Заведующий,<br>Повара<br>Завхоз<br>Воспитатель |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 19 из 25

|              |                                              |                   | Лабораторный и инструментальный контроль                                                                                                                                         |                    |                             |                         |                                                                                                                   |                       |
|--------------|----------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Вид контроля |                                              | Объекты           | Вид исследований                                                                                                                                                                 | Количество         | Кратность                   | Количество исследований | Документ, фиксирующий результат<br>объем исследований                                                             | Ответственное<br>лицо |
| 6.           | Контроль показателей безопасности и качества | Готовая продукция | Исследование готовой продукции:<br>микробиологические исследования:<br>1 блюдо (гарнир)<br>2 блюда (мясное)                                                                      | 1 блюдо<br>1 блюдо | 1 раз в квартал             | 4 пробы<br>4 пробы      | Протоколы ЛИ<br>Журнал регистрации результатов лабораторного контроля                                             | Заведующий            |
|              |                                              |                   | Санитарно-химические исследования:<br>-Термообработка;<br>- С-витаминизация                                                                                                      | 1блюдо<br>1 блюдо  | 1 раз в год<br>2 раза в год | 1 проба<br>2 проба      | Протоколы ЛИ<br>продукции<br>Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля | Заведующий            |
|              |                                              |                   | Определение соответствия фактического химического состава расчетным методом<br>- влага или сухое вещество в блюдах<br>- масса одного изделия<br>- жир ( бутирометрический метод) | 1                  | 1 раз в год                 | 1 проба                 | Протоколы ЛИ<br>продукции<br>Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля |                       |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 20 из 25

|    |                                                    |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |                      |                                                 |                    |                                                                                                                                                                                              |            |
|----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 7. | Санитарно-эпидемиологический режим на производстве | Объекты:<br>производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала                                                                                                              | -Смывы с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала (на БГКП)<br>-Смывы паразитология                                                                                                      | 5 проб<br><br>5 проб | 2 раза в год<br>)<br><br>2 раз в год            | 10<br><br>10       | Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля                                                                                                         | Заведующий |
| 8. | Производственная среда                             | Условия труда на рабочем месте<br>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы: -микроклимат - освещенность | Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013<br>Проведение инструментальных исследований и измерений<br>Приказ Минтруда РФ от 24.01.2014 N 33Н | 1<br>1               | 1 раз в 5 лет<br><br>1 раз в год<br>1 раз в год | 1 проба<br>1 проба | Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда<br>Договор с организацией, имеющей лицензию<br>Протоколы ЛИ<br>Журнал регистрации результатов лабораторного контроля |            |

|                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |                               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1      Лист 21 из 25 |

|    |                                                  |               |                                                                                                                                                                                                                       |                              |                                                                        |                                              |                                                                       |            |
|----|--------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| 9. | Мониторинг качества и безопасности питьевой воды | Вода питьевая | Отбор проб воды на:<br>- органолептические показатели (вкус, запах, мутность, цветность)<br>- бак. анализ (разводящ. сеть),<br>- бак. анализ (вода кипяченая)<br>- хим. анализ (разводящ. сеть)<br>СанПиН 2.1.3684-21 | 1<br><br>1<br><br>1<br><br>1 | 1 раз в год<br><br>1 раза в год<br><br>2 раза в год<br><br>1 раз в год | 1 проба<br>1 пробы<br>2 пробы<br><br>1 проба | Протоколы ЛИ<br>Журнал регистрации результатов лабораторного контроля | Заведующий |
|----|--------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|

**Исследование почвы: песок на гельминтологические исследования**

|   | Вид исследований                                            | Количество | Кратность         | Количество исследований | Документ, фиксирующий результат<br>объем исследований                 | Ответственное лицо |
|---|-------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1 | Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших               | 1 проба    | 1 раз в год (май) | 1 проба                 | Протоколы ЛИ<br>Журнал регистрации результатов лабораторного контроля | Заведующий         |
| 2 | Радиологические исследования почвы гамма-спектрометрическое | 1 проба    | 1 раз в год (май) | 1 проба                 | Протоколы ЛИ<br>Журнал регистрации                                    | Заведующий         |

|                                                                                                     |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |            |               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1 | Лист 22 из 25 |

|  |                                                  |  |  |  |                                    |  |
|--|--------------------------------------------------|--|--|--|------------------------------------|--|
|  | исследование пробы на содержание 4 радионуклидов |  |  |  | результатов лабораторного контроля |  |
|--|--------------------------------------------------|--|--|--|------------------------------------|--|

### 7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

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

|                                                                                                     |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |            |               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1 | Лист 23 из 25 |

| № п/п | Виды возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия                                           | Мероприятия                                                                                                                               |
|-------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.    | Прекращение подачи тепла          | Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний | 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации.<br>2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации. |

## 8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий. МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

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

**8.2.** Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоке детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала пищеблока возлагается на заведующую.

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

**8.3.** Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках назначен заведующий, приказ от 01.03.21г. № 19

**8.4.** Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 11 от 18.02.2021г.

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

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

Персонал пищеблока: завхоз, повар, помощник повара.

|                                                                                                     |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП                      |            |               |
| МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок | Издание: 1 | Лист 24 из 25 |

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

| Наименование журналов                                                                                                              | Ответственный за заполнение | Место хранения     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                  | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации                                                                                 | Заведующий                  | Кабинет заведующей |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                       | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                        | Завхоз                      | Склад              |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции                                            | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                         | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал С - витаминизации блюд и напитков                                                                                           | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств                         | Заведующий                  | Кабинет заведующей |
| Журнал учета работы бактерицидных ламп                                                                                             | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте                                                            | Завхоз                      | Кабинет заведующей |
| Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте                                                           | Завхоз                      | Кабинет заведующей |
| Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока                                                                      | Завхоз                      | Кабинет заведующей |
| Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | Завхоз                      | Кабинет заведующей |
| Журнал регистрации результатов лабораторного контроля                                                                              | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева                             | Завхоз                      | Кабинет завхоза    |
| Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции                                    | Заведующий                  | Кабинет заведующей |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Новоалександровка Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 25 из 25

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ**

|    | Наименование инструкций                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов               |
| 2  | Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов                                      |
| 3  | Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами      |
| 4  | Инструкция о контроле за вредителями                                                 |
| 5  | Инструкция о ежедневных осмотрах работников                                          |
| 6  | Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда                 |
| 7  | Инструкция по обработке уборочного инвентаря                                         |
| 8  | Инструкция об удалении отходов                                                       |
| 9  | Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами      |
| 10 | Инструкция о правилах мытья рук                                                      |
| 11 | Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов                                     |
| 12 | Инструкция по санитарной обработке оборудования                                      |
| 13 | Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря                              |
| 14 | Инструкция о правилах мытья столовой посуды                                          |
| 15 | Инструкция о правилах личной гигиены                                                 |
| 16 | Инструкция по обработке яиц                                                          |
| 17 | Инструкция по управлению несоответствующей продукцией                                |
| 18 | Инструкция по уборке помещений                                                       |
| 19 | Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями) |
| 20 | Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке                                      |