

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №18 «Ладушки»  
г.Гая Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ №18  
Приказ №4-од от 09.01.2024



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

2024

# Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в МАДОУ №18

---

## СОДЕРЖАНИЕ

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

<b>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции и на основе принципов ХАССП</b>	
<b>МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай Оренбургской области, пищеблок</b>	<b>Издание:1 Лист3из23</b>

## 1. Информация о предприятии

### 1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №18 «Ладушки» г.Гай Оренбургской области
Сокращенное наименование	МАДОУ №18
Юридический адрес и адрес места нахождения пищеблока	462635, Оренбургская область, г. Гай ул. Орская, дом 134Б
Руководитель: ФИО, должность	Заведующий Бородина Лариса Юрьевна
телефоны	4-04-60 8-903-391-06-20
e-mail	<a href="mailto:dou18-gai@mail.ru">dou18-gai@mail.ru</a>
ОГРН, ИНН	102560068354; 560401001

### Информация о производстве

Пищеблок детского сада работает с 1976 года, находится в здания детского сада на первом этаже.

В пищеблоке детского сада имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
<b>Производственные помещения:</b>	
Мясо-рыбный участок Оборудование	Моечных ванн –1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов –2 электромясорубка – 1 холодильник - 0
Овощной участок для обработки овощей и фруктов Оборудование	Моечных ванн–2 раковина для мытья рук- 1 производственных столов–1 овощерезка–1 подтоварник–0
Участок для приготовления салатов Оборудование	Производственный стол – 1 холодильник – 1 бактерицидная лампа–1 ванна моечная–1
Горячий цех Оборудование	Электроплита-2 электросковорода – 1 жарочный шкаф –2 производственных столов–2 раковина для мытья рук – 1 холодильник-1
Мучной участок Оборудование	Пекарский шкаф-1 Производственных столов–1 раковина для мытья рук–1

<b>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</b>	
<b>МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай Оренбургской области, пищеблок</b>	<b>Издание:1 Лист4из23</b>

Моечная кухонной посуды Оборудование	Моечных ванн для кухонной посуды - 2 Стеллажей–2 Столов–0 водонагреватель-1
<b>Складские помещения</b>	
Склад сухих продуктов	Стеллажей–1 Холодильников–1 Стол письменный- 1
<b>Бытовые помещения для персонала:</b>	
Гардероб для персонала	Шкаф–1, вешалки-4
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Душевая	имеется

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

Холодное централизованное. Горячее водоснабжение через теплообменник и водонагреватели.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям. Отопление водяное централизованное.

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

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

## 2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

## 3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН2.3/2.4.3590-20 «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

<b>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</b>	
<b>МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай Оренбургской области, пищеблок</b>	<b>Издание:1 Лист5из23</b>

Пищеблоке с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Определение организации 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.

### **3. 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 30.03.1999г.№52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000г.№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992г.№2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г.№184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008г.№294–ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998г.№89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002г.№ 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013г.№426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
<b>Технические регламенты</b>	
2.1.	ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТРТС023/2011«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТРТС024/2011«Технический регламент на масло жирную продукцию»
2.5.	ТРТС029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТРТС033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТРТС034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТРЕАЭС040/2016«О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТРЕАЭС044/2017"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТРТС005/2011«О безопасности упаковки»
2.11.	ТРТС010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
<b>Постановления, приказы, решения</b>	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020г. N1515 «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 16.07.2009г. № 584 «Об уведомительном порядке начала

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

**Издание: 1    Лист биз 23**

	Осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ»
3.5	Совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
3.6.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. №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
<b>Санитарные правила</b>	
4.1.	СП1.1.1058-01 «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 условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) без вредности для человека факторов среды обитания»
4.10	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.11	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.12	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.13	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.14	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.15	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»

<b>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</b>	
<b>МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай Оренбургской области, пищеблок</b>	<b>Издание:1 Лист7из23</b>

4.16	СПЗ.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.17	СПЗ.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.18	СПЗ.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.19	СПЗ.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.20	СПЗ.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.21	СПЗ.3.2367-08 «Организация иммунной профилактики инфекционных болезней»
<b>Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.</b>	
5.1.	СН2.2.4/2.1.8.566-96«Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК4.2.1847-04«Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р.2.2.2006-05«Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
<b>ГОСТ</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 на селении. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6	ГОСТР 52113-2014 «Услуги на селении. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7	ГОСТ 31986-2012«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества Продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987-2012«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых Блюдов и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТР 56746-2015«Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012«Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП****МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 8 из 23

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

**ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ  
(ППМ)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование программы</b>	<b>Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей</b>	<b>Периодичность действия</b>	<b>Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований</b>	<b>Должность ответственного лица</b>
<b>1.</b>	<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 Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега  Удаление растительности	Ежедневно  По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующий Завхоз
<b>2.</b>	<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. Соблюдение временного регламента мытья мяса, птицы, рыбы и мытья кухонной посуды	Заведующий



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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 9 из 23

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Завхоз
		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Заведующий Завхоз
3.	<b>Инженерные системы</b>	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой вне обходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Заведующий
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	Заведующий Завхоз
		Чистка, протирка систем вентиляции. Контроль воздухозаборников на предмет отсутствия повреждений.	По мере необходимости	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 10 из 23

		Контроль работы системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
4.	<b>Техническое обслуживание оборудования, пригодности инвентаря, посуды, тары</b>	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Завхоз
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Заведующий Завхоз
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ	Заведующий Завхоз
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Повара
			перед первичной эксплуатацией и после ремонта	Визуальный контроль	Специалист по оборудованию
Проведение поверки средств измерений	Согласно графика поверки	Паспорт на средства измерений Свидетельства о поверке	Завхоз		

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 11 из 23

	Осмотр столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря на наличие сколов, трещин	Ежедневно	Визуальный контроль	Завхоз Повара Кухонный работник
--	--	-----------	---------------------	---------------------------------------

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 12из23

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. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	Завхоз Медработник
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Завхоз Медработник
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и на несение специальной маркировки	Постоянно	Визуальный контроль маркировки на инвентаре	Завхоз
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль. Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Завхоз Медработник

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 13из23

		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медработник
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Медработник
<b>6.</b>	<b>Личная гигиена</b>	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Медработник
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Медработник
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Медработник
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Медработник
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз
<b>7.</b>	<b>Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных</b>	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	Заведующий Завхоз
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному Состоянию помещений	Завхоз

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 14из23

<b>8.</b>	<b>Обращение с отходами производства</b>	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Завхоз
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	
<b>9.</b>	<b>Управление закупками. Входной контроль.</b>	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Кладовщик
		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки	Каждая партия	Визуальный контроль	Кладовщик
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Условия договора	Заведующий Кладовщик
		Оценка и одобрение поставщиков	Постоянно	По результатам входного контроля сырья, продуктов, материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и материалов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал учета несоответствующей продукции.	Заведующий Кладовщик повар

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 15из23

<b>10.</b>	<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.	Кладовщик
		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 Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.	Кладовщик повара
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Кладовщик

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

МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 16из23

**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; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/20113. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Кладовщик



**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП****МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 17из23

**Контроль на этапах технологического процесса**

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.	Кладовщик повар
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	повара
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Медработник

**Лабораторный инструментальный контроль**

6.	Контроль показателей Безопасности качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год по 3 наименований блюд	Договор с испытательной Лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно Утвержденного графика	Повар Медработник
----	--	-------------------	---	-------------------------------------	--	-------------------

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 18из23

			<p>Физико - химические исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- С витаминизация</li> <li>- эффективность тепловой обработки</li> <li>- калорийность обеда</li> </ul> <p>определение соответствия фактичеcko-гохимического состава расчетным данным</p>	<p>2 раза в год по 1 наим.</p> <p>2 раз в год по 1наим</p> <p>1раз в год</p>	<p>Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика</p>	<p>Повар Медработник</p>
7.	<p><b>Санитарно-эпидемиологический Режим На производстве</b></p>	<p>Объекты: производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)</p>	<p>Смывы на БГКП</p> <p>смывы на яйца гельминтов и цисты простейших</p>	<p>2 раза в год по 10 смывов</p> <p>2 раза в год по 1смыву</p>	<p>Договор с испытательной Лабораторией Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика</p>	<p>Повар Медработник</p>

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 19 из 23

<b>8.</b>	<b>Производственная среда</b>	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным Законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 5 лет	Договор с организацией, имеющей лицензию Протоколы ЛИ Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда	Заведующий
-----------	-------------------------------	--------------------------------	---	---------------	---	------------

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 20 из 23

			<p>Микроклимат</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температура воздуха</li> <li>- относительная влажность</li> <li>- скорость движения воздуха</li> </ul>	1 раз в год	<p>Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ</p>	<p>Заведующий</p>
			<p>Освещенность на рабочих местах повара и в моечной</p>	1 раз в год		
<b>9.</b>	<b>Мониторинг качества и безопасности питьевой воды</b>	Вода питьевая	<p>Микробиологические показатели СанПиН 2.1.3684-21</p>	1 раз в квартал	<p>Договор с испытательной Лабораторией Протоколы ЛИ</p>	<p>Повар Медработник</p>

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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 21 из 23

**7. Готовность к возможным аварийным ситуациям**

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в не освещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении по дачи электроэнергии в электро-сетевую компанию. 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<b>1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. 83536247080</b> 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	1. Принять меры по устранению не исправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

## Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 22из23

### 8. Ответственность и полномочия

**8.1.** В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай 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 ТРТС021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТРТС021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а так же требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

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

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

**8.3.** Ответственным за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоке назначен медработник Приказ № 04-од от 10.01.2022.

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

**8.4.** Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 51/1 от 28.06.2021.

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

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

- Заведующий - 1
- Завхоз - 1
- Поваров - 2
- Кухонный работник - 1
- Кладовщик - 1

**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 23из23

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

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

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

**Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП****МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 24из23

**ПЕРЕЧЕНЬ ПАПОВ**

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



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

**МАДОУ «Детский сад № 18 «Ладушки» г. Гай  
Оренбургской области, пищеблок**

Издание: 1 Лист 25из23

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ**

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