

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 224
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА»**

650024, г. Кемерово
ул. Космическая 16 «Б»

тел 38-26-80
kem-dsad224@mail.ru

ПРИНЯТА:

Общим собранием работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 224»

Протокол № 5 от «10» октябрь 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

и. о. заведующий муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением
«Детский сад общеразвивающего вида № 224»

_____ О. А. Фролова

Приказ №237 от 10.10.2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида»**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	
1.1	Введение
1.2	Общие положения
1.3	Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
	Пояснительная записка
1.4	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	
2.1.	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
2.2.	Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)
2.3.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию
	2.3.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров
2.4.	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору
2.5.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
2.6.	Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
	2.6.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ДОУ
	2.6.2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления
	2.6.3. Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности.
	2.6.4. Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников
	2.6.5. Контроль соблюдения личной гигиены здоровья и обучения работников
	2.6.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т. ч. COVID-19
2.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор
2.8.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением

	производственного
	контроля
2.9.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	
3.1.	Общие положения
3.2.	Анализ рисков
3.3.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
3.4.	Разработка системы мониторинга ККТ
3.5.	Система мониторинга
3.6.	Разработка корректирующих действий
3.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций
3.8.	Разработка процедур проверки системы ХАССП
3.9.	Документация программы ХАССП
3.10.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
Раздел IV. Заключение	
Приложения	
	Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов
	Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории
	Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля
	Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений
	Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений
	Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
	Приложение № 7 План схемы пищеблока
	Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
	Приложение № 9 ПЛАН внедрения принципов ХАССП

Раздел I

1.1 Введение

Программа производственного контроля МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

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

Объектами производственного контроля являются:

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

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

1.2 Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращённое наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 224 «Детский сад общеразвивающего вида» г. Кемерово
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность: -дошкольное образование -дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес:	650024, Кемеровская область –Кузбасс г. Кемерово ул. Космическая 16,б
Фактический адрес:	650024, Кемеровская область –Кузбасс г. Кемерово ул. Космическая 16,б
Характеристика здания	
Тип строения	Двухэтажное отдельно стоящее здание с подвалом
Площадь	1156,9 кв. м. свидетельство 42АД 450474 от 19.07.2013
Характеристика земельного участка	
Площадь	4932,53кв.м. свидетельство серия 42АД 450269 от 18.07.2013
Ограждение	По всему периметру территории, цельное.
Характеристика инженерных систем	

Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Центральное, подключено к городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная вода, центральная ГВС в зимний период подается из системы отопления, центральное
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

Пояснительная записка.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида» г. Кемерово (далее-Производственный контроль) проводится в соответствии с деятельностью, предусмотренной Уставом МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида» г. Кемерово (далее- учреждение) по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

Объектами производственного контроля являются: пищеблок, прачечное и кухонное оборудование, готовая продукция, групповые ячейки, помещения и территория учреждения.

1.4 Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; - контроль за соблюдением должностных инструкций; - контроль за соблюдением графиков работы сотрудников. - контроль за соблюдением охраны труда работников; - контроль выполнения инструкций по охране труда работниками; Разработка, учреждения, актуализация Программы производственного контроля; -заключение договоров со сторонними организациями на проведение лабораторных исследований, дезинфекции, дератизации, дезинсекцию и вывоз ТБО; -Организация своевременного прохождения 	Нормативная документация Приказ

		<p>предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиеническое обучение в установленном порядке; -организацию санитарно-просветительской работы с персоналом; -контроль соблюдения санитарных норм и правил. 	
2.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества уборки участка; - проверка санитарного состояния тентовых навесов; - проверка качества уборки участков; - контроль за санитарным состоянием помещений; -контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; - контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - контроль за соблюдением температурного режима холодильников; - ведение учетной документации; -контроль санитарного состояния контейнеров для утилизации ТБО и пищевых отходов; -контроль за работоспособностью инженерных систем; -контроль за сохранностью имущества и его использованием по назначению; -контроль за выполнением сторонними организациями ремонтных работ холодильного оборудования. 	<p>Протокол производственного контроля Журнал регистрации аварийных ситуаций.</p>
3.	Воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; -контроль за мытьём игрушек; -контроль за режимом организации питания в группах; -контроль за качеством утреннего приема детей; -контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки; - контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; - контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей. 	<p>Протокол производственного контроля</p>

4.	Медицинская медсестра	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников(гигиеническая подготовка) на текущий год; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль за состоянием медицинских аптек; - контроль за организацией и качеством приготовления пищи в пищеблоке в соответствии с технологическими и (или) техно-технологическими картами; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; - проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - контроль за режимом организации питания в группах; - контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - планирование проведения лабораторных исследований на период (квартал) - контроль за состоянием поступающих продуктов; - контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов - контроль за состоянием маркировки постельного белья - контроль за соблюдением соответствия планового и фактического меню; - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в помещениях Бюджетного учреждения всеми работниками; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Журнал бракеража готовой продукции. Протокол производственного контроля
5.	Родительский комитет	- общий контроль за соблюдением санитарных правил работников.	Протокол производственного контроля

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха.	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений (по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.4.3648-20; СП 2.2.3670-20 Сан Пин 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

2	Освещен - ность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений-по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях(по 2 точки).	СанПин 1.2.3685- 21; MP 2.3.6.0233-21 MP 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструменталь ных и лабораторных методов производствен ного контроля
3	Контроль санитарного фона	Микробиоло - гические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БКГП, паразитологи ческие исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	СП 3.3686-21 MP2.3.6.0233-21 MP 2.4.0259-21	Протокол, Журнал инструментал ьных и лабораторных методов производствен ного контроля
4		Смывы иерсиниозов	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10смывов)		Протокол, Журнал инструменталь ных и лабораторных методов производствен ного контроля
5	Санитарно- бактериоло гическое исследован ие пищевой продукции	Микробиоло гические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательств а	1раз в квартал	Салаты, вторые блюда, напитки, сладкие блюда, соусы, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТС ТР 021/2011, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21	Протокол, Журнал инструментал ьных и лабораторных методов производствен ного контроля

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда(1 проба)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические и химические исследования	По химическим показателем -1раз в год, микробиологическим показателям -2раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР2.4.0259-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Определение хлорактивного соединения, в соответствие заявленному процентному отношению действующего вещества.	2раза в год	От 2-4 проб	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Песок в детских песочницах	Паразитологическое исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность, электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения(не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3.3685-21, МР2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
10	Шум	Уровни звука, звуковое давление	1 раз в два года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения(не менее 10% помещений-по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внезапно-после реконструируемых систем вентиляции, ремонта	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции(по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21	

2.2. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
Кухонное и прачечное оборудование	Контроль за санитарно-техническим состоянием и технической исправности оборудования	Оценка технической исправности оборудования	1 раз в месяц	
Групповые ячейки	Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с любых поверхностей в групповых, спальнях, туалетных комнатах и т.д. бактериологический анализ (общие колиформные бактерии, обсеменность яйцами гельминтов)	1 раз в год	СП 2.4.3648 – 20
		Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СП 2.4.3648 – 20
Групповые ячейки	Групповая, спальня, раздевалка, раздаточная, туалет	Уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (раствор Жавель Син 0,015%)	2 раза в день согласно графика	СП 3.1/2.4. 3598 – 20
	Все помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией раствором Жавель Син 0,015%	не реже 1 раза в неделю (по графику)	СП 3.1/2.4. 3598 – 20
	Все помещения	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20
Территория	Лабораторный контроль за качеством песка и почвы	Исследование: - оценка общей бактериальной обсемененности (ОМЧ); - микробиологический анализ почвы на наличие, разновидность и численность микрофлоры; - микробиологический анализ на патогенные микроорганизмы; - исследование на цисты патогенных кишечных	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648 – 20

		простейших; - исследования на жизнеспособные яйца и личинки гельминтов		
Дезинфициру ющие средства	Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ	Исследование: - массовая доля активного хлора	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20

2.3 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию

№ п/п	Должность	Кол- во чело век	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Главный Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7.	Воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Помощник (младший) воспитателя	8	1 раз в год	ежегодно	1 раз в 5 лет
10.	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
11.	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13.	Сторож (вахтер)	6	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14.	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
15.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
16.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
17.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
18.	Рабочий по комплексному	2	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет

	обслуживанию здания				
19.	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
20.	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОО					
** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии сэпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям					

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.3.1 Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины

бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза		
Маммографию обеих молочных желез в двухпроекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока

Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.4 Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание /периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Главный бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	8	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Помощник (младший) воспитателя	8	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Повар	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Кухонный работник	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

10	Сторож	6	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Бухгалтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Специалист по закупкам	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Медицинская сестра	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Старший воспитатель	2	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15	Педагог-психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	Инструктор по физической культуре	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	Учитель-логопед	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
18	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	2	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
19	Уборщик служебных помещений	2	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
20	Дворник	2	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

* перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ

** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

2.5 Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
	*иные должности по результатам специальной оценки условий труда		

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	От 12.08.2016г №6884
2	Медицинская	От 27.06.2018г ЛО-63-01-004687

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
2.6.1 Контроль содержания помещений, оборудования и территории ДОУ				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно (непосредственно перед применением)	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		1 раз в квартал	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			

Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская сестра
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Работники пищеблока
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Один раз в полугодие	Заведующий хозяйством

2.6.2 Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p>Приемка пищевой продукции и сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) 	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Работники пищеблока от КШП, медицинская сестра</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции 	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Работники пищеблока от КШП ответственный за организацию питания</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – время смены кипяченой воды 		<p>Каждые 3 часа</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – температура и влажность на складе 		<p>Ежедневно</p>	<p>Работники пищеблока от КШП</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – температура холодильного оборудования; – соблюдение товарного соседства 			
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам 	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – поточность технологических процессов 			<p>Работники пищеблока от КШП</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – температура готовности блюд; 			

Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно от каждой партии	Работники пищеблока от КШП
	– дата и время		Каждая партия	Ответственный за

	реализации готовых блюд; – температура готовых блюд при раздаче			организацию питания работники пищеблока от КШП
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Работники пищеблока от КШП

2.6.3 Контроль обеспечения условий воспитательно -образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648- 20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648- 20	По мере необходимости	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648- 20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

2.6.4 Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно	Воспитатели Медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинская сестра
	Оздоровление	СП 2.4.3648- 20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра

Профилактика заболеваний	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г Самары	Медицинская сестра
2.6.5 Контроль соблюдения личной гигиены здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья	Количество	СанПиН	Ежедневно до	Медицинская сестра

работников пищеблока	работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	2.3/2.4.3590-20	начала рабочей смены работников пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

2.6.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий, Медицинская сестра
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинская сестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник (Младший) воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник(младший) воспитателя
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник (младший) воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник (младший) воспитателя
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий, повар
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Кухонный рабочий, повар
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник (младший) воспитателя, воспитатель
Кварцевание кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Медицинская сестра
Смена постельного белья, полотенца	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник (младший) воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник (младший) воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник (младший) воспитателя, работник пищеблока от КШП, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Медицинская сестра

2.7 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб -приостановление деятельности по ликвидации аварии
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов -прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего дня
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация. -приостановление деятельности
6	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего времени -организация подвоза воды для технических целей -обеспечение запаса бутилированной воды.

2.8 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

2.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По мере необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление	Ежегодно	Заведующий

	санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля		
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По мере необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Ежегодно	Медицинская сестра
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области	Заведующий

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

3.1 Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида» г. Кемерово устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2 Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

-Реализация готовой продукции;

-Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утвержденного меню. Соблюдения графика приема пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещенного сырья в ДОО. договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции в не таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>) -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе

Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>)</p> <p>Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>)</p> <p>Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	<p>Биологическая: При нарушении технологии приготовления</p>	<p>Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>)</p> <p>Органолептическая оценка</p> <p>Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	<p>Биологическое загрязнение</p>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)</p>	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

3.3 Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная органолептическая)	ГТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной сопроводительных документах. -Сроки годности даты изготовления.	Заведующий хозяйством	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4 Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5 Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом складских помещений и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и Влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6 Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;

- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**

3.7 Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8 Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9 Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (**смотри приложение № 9**);
- информацию о производстве (**План-схемы пищеблока в Приложении № 7**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.10 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри **Приложение № 8**

Раздел V. Заключение

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

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

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

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

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	02.12.2020 года № 39

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года)
Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69

ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012

Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99

СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНИП 2.0402-84
СП, СНИП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНИП 2.04.05-85
СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНИП 35-01-2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС

Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ « 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»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
Приказ « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18 мая 2020 года) Утратит силу с 01.04.2021
Приказ « Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников , предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ , перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании <u>приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н</u> с 20 февраля 2021 года

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа

Приложение № 2**Журнал санитарного обхода территории**

№ записи	Дата, количество обходов	Ф.И.О. ответственного	Объекты	Результаты обхода/осмотра, выявленные замечания и нарушения	Роспись лица, осуществляющего обход/осмотр
1	2	3	4	5	6

Приложение № 3**Журнал административно-общественного контроля**

№ записи	Дата	Степень контроля	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 4**Журнал санитарного состояния служебных помещений**

№ записи	Дата	Служебное помещение	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

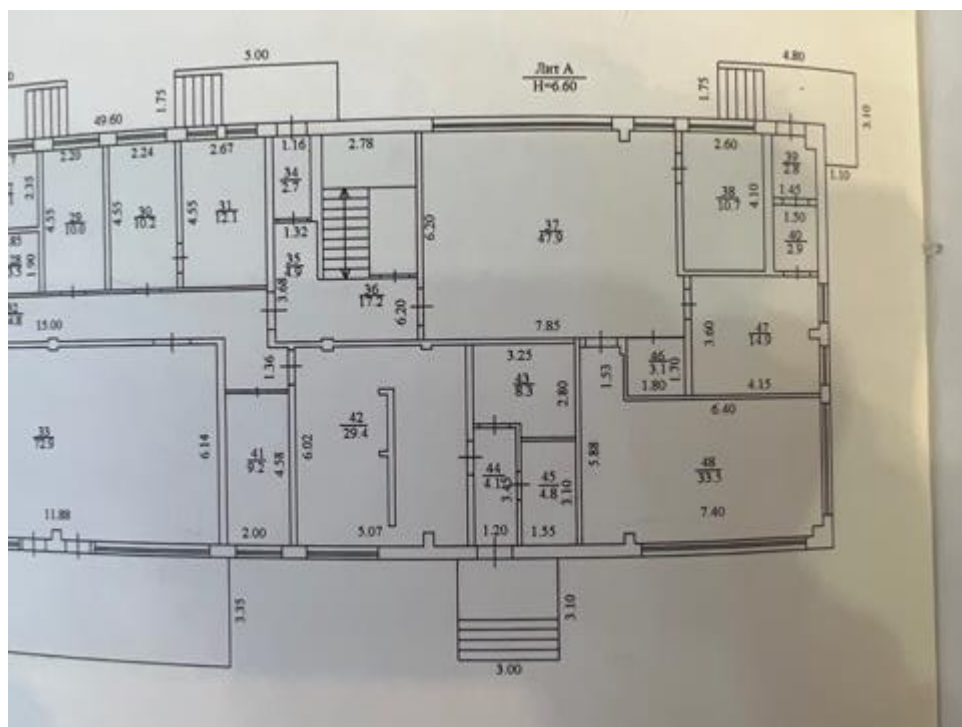
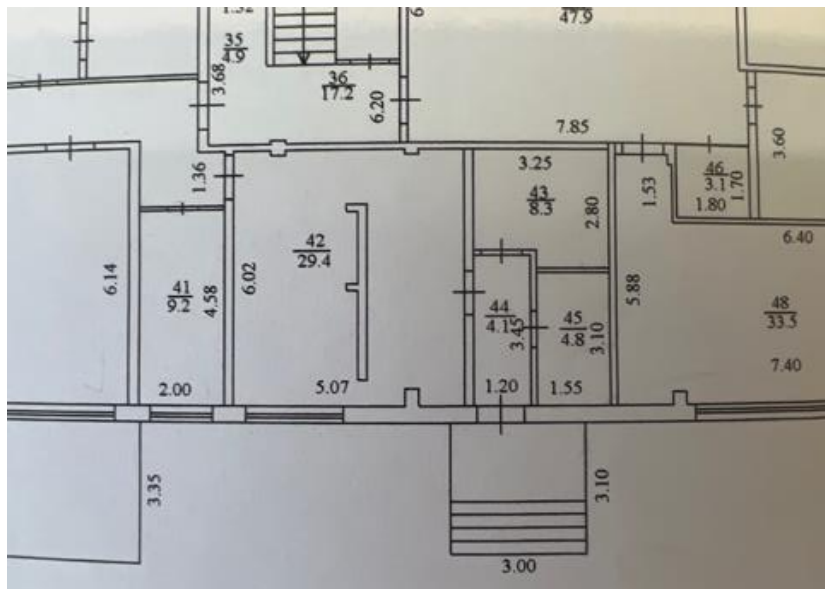
Приложение № 5**Журнал санитарного состояния групповых помещений**

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий, заместитель заведующего
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего Старшая медицинская сестра
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Старшая медицинская сестра Ответственный за организацию питания

План схема пищеблока МАДОУ №224 «Детский сад общеразвивающего вида» г. Кемерово



**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления
производственного контроля**

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Повар от КШП
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Заведующий хозяйством, повар от КШП
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Медицинская сестра
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Медицинская сестра, повар от КШП
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Повар от КШП
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Повар от КШП

		Выбор способов, установление периодичности проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Работник КШП
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Медицинская сестра
		Прослеживаемость пищевой продукции		Медицинская сестра,
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Заведующий, повар от КШП,
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Заведующий хозяйством, повар от КШП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий, заведующий хозяйством
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий, заведующий хозяйством,
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий, заведующий хозяйством
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заведующий, заведующий хозяйством