 Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Хворостянка муниципального района Хворостянский

Самарской области

ПРИНЯТА УТВЕРЖДЕНА

на заседании Совета Учреждения Директор ГБОУ СОШ с. Хворостянка

ГБОУ СОШ с. Хворостянка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А.Савенкова

Протокол № 1 от 30.08.2022г. Приказ №\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ августа 2022г.

# ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

# С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

структурного подразделения «Детский сад «Колосок»

ГБОУ СОШ с. Хворостянка

 Хворостянка 20

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел I.** |  | 4 |
| 1.1. | Введение | 4 |
| 1.2. | Общие положения | 5 |
|  | Паспорт программы (краткая характеристика объекта) | 5 |
| 1.3. | Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля | 6 |
| **Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)** | 7 |
| 2.1. | Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний | 7-8 |
| 2.2. | Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию | 9-10 |
|  | 2.2.1 | Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров | 10-12 |
| 2.3. | Оценка профессиональных рисков.Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью врезультате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору | 13-15 |
| 2.4. | Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека иподлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию | 15-16 |
| 2.5. | 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 безопасностипроцесса выполнения работ, оказания услуг | 16 |
|  | 2.5.1 | Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ | 16 |
|  | 2.5.2 | Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно- техническому состоянию здания ОУ | 16-17 |
|  | 2.5.3 | Контроль соблюдения санитарных требований к состояниюоборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.) | 17-18 |
|  | 2.5.4 | Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | 18 |
|  | 2.5.5 | Контроль охраны окружающей среды | 18 |
|  | 2.5.6 | Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19 | 19-20 |
| 2.6. | 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 | 20 |
| 2.7. | Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим | 21 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля |  |
| **Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП** | 21 |
| 3.1. | Общие положения | 21-22 |
| 3.2. | Анализ рисков | 23-26 |
| 3.3. | Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ) | 26 |
| 3.4 | Разработка системы мониторинга ККТ | 27 |
| 3.5. | Система мониторинга | 27-28 |
| 3.6. | Разработка корректирующих действий | 28 |
| 3.7. | Перечень возможных аварийных ситуаций | 28 |
| 3.8. | Разработка процедур проверки системы ХАССП | 29 |
| 3.9. | Документация программы ХАССП | 29 |
| 3.10. | Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля | 29 |
| **Раздел IV. Заключение** | 30 |
| **Приложения** | 31-41 |
|  | 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, установленнойдействующим 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**

## Введение

Программа производственного контроля структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Хворостянка муниципального района Хворостянский Самарской области (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/инфраструктурными объектами.

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).

## Общие положения

**Паспорт программы (краткая характеристика объекта)**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенное наименование: | Структурное подразделение государственногобюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Хворостянка м.р. Хворостянский Самарской области «Детский сад «Колосок» |
| Тип объекта: | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми |
| Юридический адрес: | 445590 Самарская область, Хворостянский район, с. Хворостянка, ул. Школьная, д.17 |
| Фактический адрес: | 445590 Самарская область, Хворостянский район, с. Хворостянка, ул. Парковая, д.1 |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | Отдельно стоящее 2-х этажное здание, состоящее из 1 корпуса |
| Площадь | 1042 кв.м. |
| **Характеристика земельного участка** |
| Площадь | 4639 кв. м |
| Ограждение | По периметру, забор сетка-рабица |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | Естественная приточно-вытяжная |
| Система отопления | Централизованная |
| Система водоснабжения | Горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | Подключено к сети канализации |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Должность** | **Раздел работы****по осуществлению производственного контроля** | **Распорядите льный акт о возложении функций** |
| 1. | Методист | *-* общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;-организация плановых медицинских осмотров работников;-организация профессиональной подготовки и аттестации работников;- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | Нормативная документаци я |
| 2. | Заведующий хозяйством | *-* контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;* организация лабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контроль охраны окружающей среды.
* контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
 | Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций. |
| 3. | Воспитатель | *-* контроль за соблюдением санитарныхтребований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;- исполнение мер по устранению выявленных нарушений. | Оперативны й контроль |
| 4. | Медицинская сестра (далее– медсестра) | * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю.
 | Журналбракеража готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля. |
| 5 | Кладовщик | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации;
 | Журналбракеража готовой продукции |

**Раздел II. Производственный контроль**

## за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

* 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** | **Показател и** | **Кратность** | **Место контроля (количество****замеров)** | **Основание** | **Форма учета****результат ов** |
| 1 | Микроклима т | Температур а воздуха | 2 раза в год:в теплый и холодны йпериод ы | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.2.4.548-96, МУК4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещённост ь | Уровни света, коэффициен т пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – втемноевремя суток | Рабочие места (по 1 точке) | СП 52.13330.2016,СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Песок на игровых площадках | Паразитоло гическиеисследован ия, микробиоло гический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14СП 2.4. 36480-20 | Протокол |
| 4 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно- показательн ую микрофлору (БГКП,паразитолог ические исследован ия) | 1 раз в год | Игровые уголки – 9 проб(с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола,подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков. | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Смывы иерсинии | 1 раза в год – переддоставкой овощей | Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах искладах хранения овощей, цехе обработки овощей(5 - смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 5 | Санитарно- бактериолог ическое исследовани епищевой продукции | Микробиол огические исследован ия проб готовыхблюд | 2 раза в год | Салаты, вторые блюда,гарниры, творожные, яичные, овощныеблюда (2 - 3 блюда исследуемогоприема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| Калорийнос ть, выходблюд и соответстви е химическог о составаблюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминиза ции блюд | 2 раз в год | Третьи блюда (1 проба) |
| 6 | Качество питьевой воды | Микробиол огические и сследования | 4 раза в год и внепланов о после ремонта систем водоснаб жения | Питьевая вода изразводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,доготовочном*(2 пробы*) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901798042/) [2.1.4.1074-01](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901798042/) | Протокол |

* 1. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному**

## психиатрическому освидетельствованию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Кол-во человек** | **Периодичность** |
| **Периодический и внеочередной****медицинский осмотр** | **Гигиеническая подготовка и аттестация** | **Психиатрическое освидетельствование** |
| 1 | Методист | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Заведующийхозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Воспитатель | 11 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Музыкальныйруководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Педагог - психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Делопроизводитель  | 1 |  |  |  |
| 9 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 10 | Медицинскаясестра | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 11 | Помощниквоспитателя | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Повар  | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Кухонный работник  |  1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Кладовщик | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Машинист постирке и ремонту одежды | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Рабочий по обслуживанию зданий | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |  |
| 18 | Уборщикслужебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Сторож | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
|  | \*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ\*\* внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями\*\*\*вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям |

## 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 |
| Осмотрврача-дерматовенеролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотрврача-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 (измерениероста, 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 артериальногодавления 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 использованиеэкспресс-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 рискапо шкале SCORE | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники в возрасте от 18 до 40 летвключительно |
| 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 праваябоковая). | 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 бактериологического (нафлору) и цитологического (на атипичные клетки)исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год | Сотрудники женщины |
| Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. | 1 раз в год | Женщины в возрасте старше 40 лет |
| Исследование крови насифилисМазки на гонорею | при поступлении на работу | Все сотрудники |
| Исследования на носительство возбудителей кишечныхинфекций 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 вдальнейшем - 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 - помедицинским иэпидпоказаниям | Сотрудники пищеблока |
| Факторы трудового процесса |
| Тяжесть трудового процесса. Подъем, | 1 раз в год | Врач-хирургВрач-офтальмолог | Рефрактометрия (или скиаскопия) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  | Биомикроскопия глаза Визометрия |

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

## 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Должность | Кол- | Основание /периодичность |
| п/ п | во чело |
| Основание | Периодичность |
|  | век |
| 1 | Методист | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Заведующий хозяйством | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Воспитатель | 11 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системеуправления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Музыкальный руководитель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системеуправления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Учитель-логопед | 2 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системеуправления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Старший воспитатель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системеуправления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Инструктор по физической культуре | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказМинтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Педагог-психолог | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 9 | Делопроизводитель | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | Медицинская сестра | 1 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 11 | Помощник воспитателя | 6 | Ст.209, 212 ТК РФП.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Повар | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управленияохраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Кухонный рабочий | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Кладовщик | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Машинист по стирке и ремонту одежды | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Рабочий по комплексному обслуживанию иремонту здания | 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 | Дворник | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 18 | Уборщик служебных помещений | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Сторож | 3 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
|  | \*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ\*\* оценка профессиональных рисков проводится работодателемоднократно |

* 1. **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** |
| 1 | Тяжесть трудового процесса | Повар | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса№ 13А-ТЖ от 05.04.2016 |
| 2 | Тяжесть трудового процесса | Кухонный рабочий | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса№ 16 –ТЖ от 05.04.2016 |
| 3 | Тяжесть трудового процесса | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса№ 17А-ТЖ от 05.04.2016 |
| 4 | Тяжесть трудового процесса | Помощник воспитателя | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса№ 19А-ТЖ от 05.04.2016 |
| 5 | \*иные должности по результатам специальной оценки условий труда |  |  |

**Деятельность:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 09.10.2019 № 7417 |

## 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** | **Основание** | **Кратность контроля, фиксация результата** | **Ответственный** |
| **2.5.1.Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ** |
| Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение.Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки | СП 2.4.3648-20 | Акт осмотраЕжедневно Журнал санитарного обхода территории**(приложение 2)**Журналадминистративно- общественного контроля **(приложение 3)** | Заведующийхозяйством Дворник |
| **2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ** |
| Внутренняя отделка помещения | СП 2.4.3648-20 | Ежеквартально Журналадминистративно- общественного контроля**(приложение 3)** | Заведующий хозяйством |
| Соблюдение теплового (температурного)режима, режима проветривания | СП 2.4.3648-20СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется) | Воспитатели |
| Соблюдение теплового режима ОУ | СП 2.4.3648-20СанПиН 1.2.3685-21 | Ежемесячный контроль функционирования системытеплоснабжения.Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системытеплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта | Заведующий хозяйством |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | СП 2.4.3648-20 | Фиксация результата по факту неисправности Журналадминистративно- общественного контроля **(приложение 3)** | Заведующий хозяйством |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.Замена перегоревших лампЧистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).Замеры уровня искусственной и естественнойосвещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | Заведующий хозяйством |
| **2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)** |
| Прачечная, музыкально- спортивный залСанитарное состояние прачечной | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений **(приложение 4)** | Заведующий хозяйством |
| Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | СП 2.4.3648-20Договор с обслуживаю- щей организацией | 1 раз в месяц Актвыполненных работ | Заведующий хозяйством |
| Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья ит.д. | СП 2.4.3648-20 | Журнал санитарного состояния групповых помещений **(приложение 5)** | Воспитатель, заведующий хозяйством, медсестра |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Антропометрия | СП 2.4.3648-20 | Лист здоровья | Воспитатели, |
|  | СанПиН | Схема рассаживания | медсестра |
|  | 1.2.3685-21 |  |  |
| **2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Осмотр воспитанников | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Медсестра |
| на педикулез | СанПин 3.3686- | Журнал осмотра на |  |
|  | 21 | педикулез и чесотку |  |
| Организация и | СП 2.4.3648-20 | По факту | Медсестра |
| проведение | СанПин 3.3686- | Журнал осмотра |  |
| санитарно- | 21 с 01.09.2021 | контактных детей при |  |
| противоэпидемиологи |  | карантине |  |
| ческих |  |  |  |
| мероприятий при |  |  |  |
| карантине |  |  |  |
| Туберкулинодиагности | СП | По факту | Медсестра |
| ка | № 3.1.2.3114-13 | Медицинская карта. |  |
|  | СанПиН 3.3686- | Прививочный |  |
|  | 21 с 01.09.2021 | сертификат 0/63 |  |
| Вакцинация | Приказ | По плану | Медсестра |
|  | Минздрава | Медицинская карта. |  |
|  | России № 125-н | Прививочный |  |
|  | от 21.03.2014 | сертификат 0/63 |  |
| Полиомиелит | СП 3.1.2951-11СанПиН 3.3686- | По плану Медицинская карта. | Методист, медсестра |
|  | 21 с 01.09.2021 | Прививочный |  |
|  | Приказ | сертификат 0/63 |  |
|  | Минздрава | Приказ по ОУ о |  |
|  | России № 125-нот 21.03.2014 | разобщении детей |  |
| **2.5.5.Контроль охраны окружающей среды** |  |
| Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | СП 2.4.3648-20Договор | Акт выполненных работ | Заведующий хозяйством |  |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп | Договор | Акт об утилизации | Заведующий хозяйством |

|  |
| --- |
| **2.5.6. 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 | Воспитатель |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Инструктаж персонала | СП 3.1/2.4.3598- 20 | По мере необходимости | Методист,Заведующий хозяйством |
| Утренний фильтр (термометрия) | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | Ежедневно | Воспитатели, медсестра |
| Дезинфекция групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Уборка групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Дезинфекция лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Уборка лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Проветривание групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Помощник воспитателя |
| Проветривание коридоров | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| 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 воспитателя |
| Кварцевание музыкально- спортивного зала, кабинетов специалистов | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | По графику | Ответственный за зал/ кабинет |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Смена постельного белья, полотенец | СП 2.4.3648-20 | По графику/по необходимости | Помощник воспитателя |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дезинфекция посуды | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | После приема пищи | Помощник 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 воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений |
| Обработка рук антисептиком | СП 3.1/2.4.3598- 20 | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| Выявление с признаками заболеваниями | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598- 20 | Постоянно | Медсестра |

## 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 | Возникновениезаболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | *-* ежедневно влажная уборка помещений* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими*;*
 |
| 2 | Возникновениеэпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, гриппи др. – 5 и более случаев | *-* введение карантина;- реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 3 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | *-* вызов специализированных служб |
| 4 | Неисправная работа холодильного оборудования | * вызвать обслуживающую организацию
* использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
 |
| 5 | Пожар | *-* вызов пожарной службы;- эвакуация. |

* 1. **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)**

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

* 1. **Общие положения**

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Хворостянка м.р.Хворостянский Самарской области «Детский сад «Колосок» 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.

## 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.
1. Критерии тяжести последствий

-легкое,

-средней тяжести,

-тяжелое,

-критическое

## Таблица анализа рисков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Формирование ассортиментно го перечня продукции | Биологическая:-эпидемиологические опасности | Анализ выполнения утверждённого меню.Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа.Исключения поступления запрещённогосырья в ДОУ. **договор** с поставщиками продуктов питания | Привыполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует) | ККТ неустанавливае тся,задача: получить нужный объемдоброкачеств енных товаров |
| Поступление продуктов на склад | Биологическое-загрязнение патогенными м/о-нарушение целостности упаковки,-нарушение условий транспортировки-поставка продукции не в таре производителя Химическое:-с/х пестицидыФизическое: | Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщикаТребования к перевозке и приему пищевых продуктов *(договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)* | Привыполнении входного контролястепень риска незначительна | ККТ на входящем контроле поступающего сырья |
|  | -грызуны, жучки, |  |  |  |
|  | примеси |  |  |  |
| Хранение продуктов на складе | Биологическое:-при нарушениях условийхранения (нарушение температурного режима, товарноесоседство и т.д.)-рост патогенных м/о-повреждение продуктовжучками, грызунами и т.д.Химическое-загрязнениедезинфектантом-моющим средством | -Правильное хранение (товарное соседство) *(инструкция)*Контроль за микроклиматом кладовой (*журнал**температурного режима и влажности в кладовой)*-Исправная работа холодильного оборудования *(договор с обслуживающей организацией)*-Своевременная дезинфекция и размораживаниехолодильников (*журнал размораживания**холодильников)*-Дератизация (*договор с обслуживающей организацией)*-Проведение генеральных уборок кладовой *(график уборки, инструкция)*-Соблюдение личной гигиены *(инструкция)* | Степень риска высокая. | ККТ -хранение продуктов на складе |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Подготовка посуды и инвентаря | Механическая:-Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая:-загрязнение патогенными м/о и их ростХимическая:-загрязнение моющими средствамидезинфектантом | Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин *(инструкция)*Санитарное содержание помещения пищеблока *(инструкция)* | Степень рисканезначительна | ККТ неустанавливает ся |
| Кулинарная обработка | Биологическое:-загрязнение патогеннымимикроорганизмами и их ростХимическое:-загрязнение моющими средствамидезинфектантом | Соблюдение технологии приготовления(*технологические карты*) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (*договор с обслуживающей**организацией)* Соблюдение поточности производства (*схема поточности)* Соблюдение личной гигиены *(инструкция)* | Степень риска высокая. | ККТ -кулинарная обработка |
| Реализация (раздача) | Биологическая: При нарушении технологии приготовления | Снятие проб готовых блюд*(методика**органолептической оценки)* Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд | Степень рисканезначительна я | ККТ -раздача |
| Прием пищи детьми | Биологическое загрязнение | Соблюдение правил транспортировкидо группСоблюдение личной гигиены помощника воспитателяСоблюдение правил мытья посуды *(инструкция)*,уборки мест приема пищи*(инструкция)* | Степень рисканезначительна я | ККТ-прием пищи |

**3.3Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ****технологическо й операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответствен ный** | **Документаци я** |
| 1. | Приемка сырья | Проверка качества продовольственн ого сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическ ая) | ТТН на продукцию, сертификаты,декларации, ветеринарное свидетельство,-Целостность упаковки.-Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительныхдокументах.-Сроки годности идаты изготовления. | кладовщик | Товарно - транспортные накладные.Журналбракеража сырой искоропортяще йся продукции. |
| 2. | Хранение поступающегопищевого сырья | Соблюдение требований иправил хранения пищевых продуктов | Температура ивлажность;-Чистота оборудования и помещения;-Содержание склада;-Исправность-Холодильного оборудования | кладовщик | Журнал генеральныхуборок кладовой и пищеблока Журналтемпературног о режимакладовой |
| 3. | Обработка и переработка пищевого сырья,термообработка при приготовлении | Соблюдение технологическог о процесса приготовления пищевой продукции и кулинарныхизделий | Исправность оборудования пищеблока;Чистота оборудования и помещенийпищеблокаВыполнение правил и требований технологического процесса | повар | Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроляоборудования. технологические карты |
| 4. | Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическ аяоценка | Соответствие готовой продукциитребованиям | Бракеражна я комиссия | Журналбракеража готовой продукции |

## 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.

## 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 бракеражаскоропортящейся продукции |
| Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. | Регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздухавкладовой |
| Проверка технического состояния оборудования | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильногооборудования иоборудования пищеблока |
| Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока икладовой | ежедневно | Журнал контроля санитарного состояния пищеблокаи кладовой |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | ежедневно | Журналы контроля здоровья персоналаЛичные мед. книжки каждого работника. |
| Контроль за соблюдением санитарных норм | Журнал учета включениябактерицидной лампы Журнал учетаДезинфекции и дератизации |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции |

* 1. **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**

## 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, связанномс употреблениемизготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия.Дополнительные мероприятия по дезинфекции.Проведение лабораторного исследования. |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-хчасов. | Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихсяпищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения | Приостановление деятельностиорганизации. Дополнительные санитарныемероприятия. |
| 5 | Неисправность сетей канализации | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарныемероприятия. |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования | Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Внесение изменений в меню.Дополнительные санитарные мероприятия. |

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

## 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.

## 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 Директором ГБОУ СОШ с. Хворостянка 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.

#  Приложения

## Приложение № 1

**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 | № 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции |
| Закон РФ «О защите прав потребителей» | 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 выполнениемсанитарно - 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 корганизации 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 работыобразовательных 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 образовательныхорганизаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действиеСанитарных 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 намасложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2ст.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-Ф3 от 02.01.2000 г(с изменениями на 13 июля 2020 года) |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования корганизации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г |

|  |  |
| --- | --- |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности ипищевой 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 ипищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З 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 16.08.2011г №769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасностипродукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011(с изменениями на 28 апреля 2017 года) |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | TP 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) | TP ТС 023/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательныхсредств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12) | TP ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенногосоюза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115) | TP ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный РешениемКомиссии Таможенного союза от 9октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151) | TP 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 Х «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. от08.12. 2020 |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности длячеловека 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 проведениюсанитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» (ст. 1, 2) | СанПиН 2.1.3684-21 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционнойдеятельности» (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 респираторныхвирусных 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 Главногогосударственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 | СП 3.1.2.3114-13Постановление от 14.09.2020 № 26 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | СанПиН 3.3686-21Постановление 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 изданиемпостановления № 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 Евразийскойэкономической 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 августа2016 года |
| ТР ТС «О безопасности игрушек» | ТР ТС 008/2011, утвержденырешением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 сизменениями на 17 марта 2017 ЕЭК |
| ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной длядетей и подростков» ст.8 (требования безопасностииздательской (книжной и журнальной продукции, школьно- письменных принадлежностей) | ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от19.12.2017) |
| ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии» | ТР 201/00/ТС |
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условийдоступности для инвалидов объектов и предоставляемыхуслуг 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 защитынаселения, 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) опасныхпроизводственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительныемедицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» | Минздравсоцразвития РФ иМинистерство 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 имедицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотровработников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18мая 2020 года)Утратит силу с 01.04.2021 |
| Приказ «Об утверждении Порядка проведенияпредварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний косуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательныепредварительные и периодические медицинские осмотры» | Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021с 01.04.2021 вступает в действие |
| Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» | Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от29.06.2000 |
| Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Министерство здравоохранения Российской Федерацииот 21.03.2014 № 125 н(с изменениями на 9 декабря 2020 года) **В настоящий документ вносятся изменения на основании** [**приказа Минздрава**](http://docs.cntd.ru/document/573564230)[**России от 03.02.2021 N 47н**](http://docs.cntd.ru/document/573564230) с 20февраля 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 | Ф.И.О.ответственного | Время обхода территории | Цель обхода | Примечания (результат обхода) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  |  |  |  |  |  |

## Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №записи | Дата | Ступень контроля | Выявленн ыенедостатки | Должность и фамилия проверяющего | Срок исполнения | Отметкаответственного лица обустранениивыявленных недостатков |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №записи | Дата | Служебное помещений | Выявленн ыенедостатки | Должность и фамилия проверяемого | Срокустранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №записи | Датапосещения | Обнаруженные нарушениясанитарного состояния | Должность и фамилия проверяемого | Срокустранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  |  |  |  |  |  |

**Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством**

## по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование форм учета и отчетности | Периодичн ость заполнения | Ответственное лицо |
| 1 | [Журнал учета температурного режима в](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) [холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 2 | [Журнал учета температуры и влажности в](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81026/) [складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81026/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 3 | [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей сменыработников | Медработник |
| 4 | [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29775/) | Ежедневно | Медработник |
| 5 | [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| 6 | [Журнал учета инфекционных заболеваний](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29791/) [детей](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29791/) | По факту | Медработник |
| 7 | Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| 8 | [Журнал осмотра воспитанников на](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) [педикулез](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) | Ежемесячно | Медработник |
| 9 | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| 10 | Личные медицинские книжки работников | Ежедневно |  |
| 11 | Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | По факту | Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию |
| 12 | [Журнал учета](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29744/) и протоколы лабораторных испытаний | По графику | Завхоз/ зам. зав по АХР |
| 13 | Рабочий лист ХАССП | По графику | Член группы ХАССП |
| 14 | Отчет группы ХАССП |  | Председатель группы ХАССП |

**Приложение № 7**

## План схемы пищеблока

**Приложение № 8**

## 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 пищеблоки и кладовой
* Журнал мониторинга по принципам ХАССП
* Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
* Форма перечня регистрационно-учетной документации.

## Приложение №9

**ПЛАН внедрения принципов ХАССП**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этапы внедрения принципов ХАССП** | **Мероприятия по внедрению системы ХАССП** | **Сроки выполнения** | **Ответственные** |
| 1 | Политика ХАССП в ДОУ | Определение идокументирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП. |  | Методист |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.Разработка и утверждение должностных инструкций. |  | Методист |
| 3 | Подготовкаинформации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасностипищевой продукции. |  | Повар |
| Выбор последовательности и поточности технологических процессов с цельюисключения загрязнения сырья и пищевой продукции. |  | Кладовщик, повар |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым приизготовлении. |  | Кладовщик |
| Проведение контроля за функционированием технологическогооборудования. |  | Заведующий хозяйством |
| Обеспечениедокументирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроляпищевой продукции. |  | Методист |
| Соблюдение условий хранения пищевой продукции. |  | Кладовщик, сотрудникипищеблока |
| Содержание производственных помещений, технологическогооборудования, инвентаря |  | Сотрудники пищеблока |
| Обеспечение соблюденияработниками правил личной гигиены. |  | Сотрудники пищеблока |
| Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений,оборудования, инвентаря |  | Кухонный работник |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Ведение и хранение документации,подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР |  | Кладовщик |
| Прослеживаемость пищевойпродукции |  | Кладовщик |
| 4 | Подготовка блок- схем производственныхпроцессов | Разработка блок-схем производственных процессов |  | Заведующий хозяйством, кладовщик,повар |
| 5 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических,физических) |  | Кладовщик, повар |
| 6 | Определение критическихконтрольных точек (ККТ) |  |  | Методист, кладовщик |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются вККТ |  | Методист, кладовщик |
| 8 | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ |  |  | Методист, кладовщик |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышениикритических пределов | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции |  | Заведующий хозяйством, кладовщик |